

ANIVERSARI

- VINOS PIJUAN -

2021

ZINFANDEL
DE TEMPORAL
Y VIÑAS VIEJAS



Terruño y viñas. Proveniente del viñedo Bibayoff, localizado en el Valle de Guadalupe. Este viñedo de Zinfandel fue plantado en 1972 por David Bibayoff. Es un viñedo de raíces profundas, de temporal (sin riego) algo muy atípico en una zona tan árida como el Valle de Guadalupe. La familia Bibayoff son descendientes de las familias rusas Molokanas que se asentaron en el Valle de Guadalupe a principios del siglo XX. Sus viñedos son, a nuestro parecer, de los más emblemáticos de la región.

Tipo de suelo: Limo arenoso con buen drenaje. Suelo con buena carga de materia orgánica.

Uva. Zinfandel

Localidad. Valle de Guadalupe - El Porvenir. Baja California, México.

Alcohol. 13.9%

Vinificación. Cosecha manual a 23° brix. Fermentación-maceración por 6 días con remontado ligero, manual. El Zinfandel genera mucho color y extracción de las pieles

de manera fácil, preferimos manejarlo de forma delicada y limitar su extracción. Prensado antes de terminar fermentación alcohólica. Añejado por 6 meses en barrica neutra y 1 año en botella. Clarificado a partir de 3 trasiegos previo al embotellar para separarlo de sus sedimentos mas pesados. Embotellado sin filtrar.

Concepto.

Este Zinfandel, desde nuestra experiencia y perspectiva, es una de las parcelas más interesantes en el Valle de Guadalupe. Hablando desde nuestra posición de aridez actual, trabajar con un viñedo de temporal y raíces profundas es una posibilidad cada vez más limitada y un honor poder vinificarlo. El Zinfandel también goza de un carácter histórico en el Valle de Guadalupe siendo una de las primeras en ser plantadas en la región, principalmente por la comunidad agricultora molokana.

Con Aniversari, exploramos un viñedo que conocemos desde el principio de nuestro proyecto (2002); hemos hecho vino tinto, rosado, vino generoso y ahora un tinto natural de ese viñedo. Nos interesa explorar de forma monovarietal los viñedos que a nuestro parecer tienen una personalidad muy representativa del Valle de Guadalupe.

Nota de Cata:

Vino tinto de color violeta intenso. Corpulento, carácter intenso y muy frutal. Muy aromático, bosque, clima frío. Zarzamora, pay de dátil, higo, chimenea, chocolate amargo. Vino de intensa frutalidad, acidez brillante, característica del Zinfandel. Perfil invernal, con notas ahumadas a chimenea y climas fríos. Tierra mojada y lluvia.