

# Paula

2022

Vinos Pijoan

Merlot (70%) + Grenache y Syrah en maceración carbónica (30%)

Tinto joven

-

- % Alcohol: 13.2%
- pH: 3.4
- Maloláctica: 100%
- Fermentación: Espontánea por 6 días antes de inocularse con levadura. El Grenache/Syrah de maceración carbónica tuvo fermentación espontánea al 100%. Tanque de acero inoxidable.
- Maceración: Una semana.
- Añejamiento en barrica: Seis meses en barricas de tercer uso.
- SO2: 60 ppm en total
- Filtración: 0.2 micras

## **Viñedo:**

Merlot: Viñedo Enkanto, San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe, B.C. Viñedo plantado en 2006, por Tom Hack. Desde el 2020 está en conversión orgánica. Este viñedo cuenta con un privilegio de agua poco común en el Valle de Guadalupe, reflejado en vides sanas, vigorosas y una tipicidad en los varietales que resulta inusual en el perfil de los vinos del Valle de Guadalupe. Este merlot se expresa en un potente color, acidez pronunciada y frutalidad fresca, principalmente frambuesas.

Edad de las viñas: 16 años

Tipo de suelo: Mezcla de arcilla roja y suelo arenoso, conserva la humedad mejor que otros sitios en el Valle de Guadalupe con suelo arenoso y granítico más pesado.

Riego: Sí.

Se cosechó a 22.5 brix para conservar la acidez y reducir los aromas y sabores confitados de la fruta. Cosecha manual.

## Grenache y Syrah:

Viñedo Santo Domingo. Valle de La Grulla / Ejido Uruapan. Valle agrícola al sur de Ensenada, caracterizado por tener un clima mediterráneo más marcado que el Valle de

Guadalupe, con una constante templada matutina y mayor índice de lluvias en invierno. Vides de aproximadamente 20-25 años de plantadas.

Los últimos años, sin embargo, la zona de cosecha de estas variedades ha sufrido de escasez de agua, reflejándose en la concentración de los sabores de su fruta y dando una característica nota salina al perfil frutal del vino.

Grenache: Suelo arenoso poroso, con buen drenaje. Syrah: Mismo viñedo, pero localizado en colina, con suelo poroso pero más granítico y con menos exposición al sol.

#### Elaboración:

El Merlot se cosecha manual y pasa la noche en el cuarto frío a 6°C. Al día siguiente se muele y traslada a un tanque de acero inoxidable donde se le permite llevar a cabo fermentación espontánea por 6 días permitiendo la expresión del viñedo, previo a ser inoculado con una levadura neutra para controlar el final de su fermentación.

Grenache y Syrah se cosechan y se trasladan en racimo entero a un tanque de acero inoxidable a tapa cerrada para iniciar su fermentación carbónica, un proceso de vinificación asociada a los vinos franceses de Beaujolais. Las uvas son fermentadas a racimo entero en una atmósfera de dióxido de carbono que se genera a partir de que el peso de las uvas presan a los racimos del fondo liberando jugo que hace fermentación alcohólica (levadura se come azúcar, la convierte en alcohol y genera CO<sub>2</sub> en el proceso). En ausencia de oxígeno, las levaduras pasan de una respiración aeróbica a anaeróbica, iniciando una fermentación enzimática que sucede dentro de la baya. Co-fermentación espontánea en maceración carbónica por 11 días en tanque cerrado.

#### Nota de Cata:

Vino tinto joven, relajado, de color rojo sangre con matices magenta. Muy aromático, inclinación hacia la fruta fresca, con poca presencia de taninos y una ligera nota salina que resalta los sabores frutales característicos de la fermentación carbónica. Zaramora ácida, caramelo de cereza, frambuesa, musgo, salty caramel.