



## Silvana

Vinos Pijoan

Sauvignon Blanc, Chenin Blanc + Moscatel de Alejandría

2023 Vino Blanco

- % Alcohol: 12.0%
- pH: 3.30
- Malolactica: 100%
- Fermentación: Por separado en acero inoxidable. Espontánea por 6 días.
- Maceration: No
- Añejamiento: No.
- Bâtonnage: No.
- SO2: 60 ppm in total

Sauvignon Blanc: 50%

Suelo limoso-arcilloso, ubicado en el valle de Llano Colorado. Edad de las vides: 25 años.

Chenin Blanc: 27%

Suelo granítico y limoso. Del rancho Bibayoff, ubicado en el Valle de Guadalupe. La familia Bibayoff es parte de los descendientes de las familias rusas molokanas que se asentaron en el Valle de Guadalupe a principios del siglo XX. Sus viñedos son uno de los más emblemáticos de la región.

Moscatel (Bibayoff): 10%

Viñedo de temporal. Edad de las vides: 30 años. Tipo de suelo: granítico arenoso

Colombard (Bibayoff): 3%

Viñedo de temporal. Edad de las vides: 30 años. Tipo de suelo: granítico arenoso.

### Fermentación:

El 2023 fue un buen año para blancos, permitiendo cosechar en el punto correcto de madurez y preservando la acidez. Chenin y Sauvignon Blanc se cosechan entre 20 y 21° brix. Moscatel de Alejandría se cosecha un poco más tarde, 24° brix, buscando su expresión aromática. Se conservan durante 24 horas en nuestro cuarto frío a aprox 6 grados centígrados. Después de moler, se permite una maceración de unas horas para extraer aromas y se procede a prensar; el mosto resultante se mantiene de 24 a 48 horas a 10°C y se clarifica por gravedad. El jugo, una vez limpio, se deja fermentar espontáneamente con la levadura autóctona durante 6-7 días antes de ser inoculado con una levadura neutra para controlar el final de su fermentación, hasta agotar por completo el azúcar residual.

### Nota de cata:

Vino blanco seco de color pajizo verdoso. Muy fresco con marcados aromas de flores blancas: jazmín, flor de naranjo y frutas: guayaba, guanábana, maracuyá y manzana verde, además de notas cítricas, miel y hierba fresca. Refreshante, con una marcada acidez natural brillante. Fácil de beber y versátil a la hora de maridar. Ideal para mariscos y conchas que recuerdan a su Ensenada natal, pero también es versátil gracias a su buena acidez para platos con más grasa, como un taquito de asado de cordero o tacos de pescado.