

Convertible Rojo 2021

Vinos Pijoan

Valle de Guadalupe

Cabernet Sauvignon + Zinfandel + Nebbiolo + Colombard



Descripción corta:

Notas de moras, cereza negra, cuero, y tostados como café y chocolate oscuro. Un vino poderoso, con buen ataque y gran cuerpo; su buena acidez facilita maridarlos con todo tipo de carnes y platillos bien condimentados.

Viñedo:

Cabernet Sauvignon y Nebbiolo provienen de un viñedo relativamente joven (10 años) plantado en San Antonio de las Minas en un área cercana a una desembocadura del arroyo Guadalupe. Se muestran con una expresión más jovial a fruta fresca que otras zonas del Valle de Guadalupe. Zinfandel y Colombard provienen del viñedo Bibayoff de suelos areno-arcillosos, ubicado en El Porvenir el Valle de Guadalupe. Viñedos de temporal y vides viejas, expresando una gran concentración de sabores y azúcares en su fruta. Ambas variedades presentan una gran acidez.

Elaboración

Fermentaciones por separado en tanques de acero inoxidable. El Colombard se incorporó en pequeñas cantidades a cofermentar con las uvas tintas. Se maceran por aproximadamente 14 días antes de prensar y permitir la fermentación maloláctica. En barrica, pasan 4 meses en añejamiento independiente antes de mezclarse y reposar por otros 8 a 10 meses ya como mezcla final. Usamos barrica americana, húngara y francesa de segundo uso.

Nota de Cata

Vino tinto de color rojo cereza con reflejos violáceos, que muestra aromas marcados a frutos rojos: zarzamora y cereza negra; notas de crianza como: torrefactos; café, cacao, chocolate oscuro y orozuz. En boca se muestra como un vino poderoso con buen ataque y gran cuerpo, equilibrado, con taninos maduros muy presentes pero amables y con buena persistencia.

Maridaje:

Platillos espaciados le van de maravilla; carnes horneadas o a las brasas, borrego en su jugo, moles y salsas especiadas, platillos bien condimentados, quesos añejos duros. Comida mexicana: Tacos de carnitas, mole negro, tamales, pambazos.

Temperatura de Servicio Recomendada: 16° a 18° C
Tiempo de Guarda: 5 a 7 años después de la cosecha
% Alcohol: 13.9%