

Mistela Pijoan

Vinos Pijoan

Vermut rosa con extractos de plantas/flores nativas y silvestres de Baja California.
Valle de Guadalupe, Baja California.

-

Código de Barras #: 634041299538

-

Descripción corta:

Vermut rosa dulce. Elaborado con al rededor de 15 extractos de plantas + flores nativas y silvestres de Baja California, cosechados a lo largo del año en distintas etapas de floración. El vino base es a partir de vino y mosto de Moscato Canelli, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Zinfandel y Grenache (mismos que usamos en nuestro vino blanco y rosado). La mezcla base es fortificada, añejada por seis meses en roble neutral y macerada con extractos herbales y florales.

Fermentación: Bin

Añejamiento: Barrica neutra

Cómo tomárselo:

Servir frío, en las rocas o en mixología.

Nosotros sugerimos una mezcla sencilla, en donde su perfil siga presente en la mezcla. Con 1 hielo, agua mineral y rayadura de toronja o mandarina. También funciona perfecto como Mistela Spritz, con vino espumoso y nuevamente rayadura de toronja o mandarina.