

VINO A PIJOAN LEONORA 2017

Cabernet Sauvignon & Merlot



Tipo de Cuerpo

Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



VINÍCOLA

Bodega Vinos Pijoan es una empresa familiar nacida en 2002, al comienzo del auge de los vinos mexicanos, dedicada a elaborar vinos auténticos con corazón e integridad.

en 2001 se adquirió la primera propiedad de 3 hectáreas en el Valle de Guadalupe y se comenzó a elaborar vino en pequeña escala. Lo cual comenzó por Merlot y paulatinamente se ha ido diversificando hacia variedades que se adaptan al clima y personalidad de la zona.

En 2003 se adquirió el primer equipo vinícola, un molino, una prensa de canasta, un tanque de acero inoxidable y 16 barricas.

Vinos Pijoan nace de la mano de Pau Pijoan, un mexicano de origen catalán, el terroir es aridez, con nieblas matinales, vientos y calor de la tarde, por la noche es frío.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo cereza con reflejos rubí, con aromas a grosella, cereza, ciruela, frutas secas; cacao, chocolate, café, nueces, vainilla, orozuz y especias, tabaco, madera, cuero y ahumados. Taninos maduros y aterciopelados y con muy larga persistencia.

Maridaje ideal con cortes de carnes de res al carbón, cordero al horno, animales de caza; pescados grasos: atún o salmón y quesos añejos.

Vinícola / Enólogo:

Vinos Pijoan
Dr. Pau Pijoan



Grados de Alcohol:

13.9% Alc.

Cépage:

Cabernet Sauvignon
Merlot



Temperatura de Consumo:

16-18°C.

Vinificación:

Crianza de 12 a 18 meses en barricas de roble francés, húngaro y americano de las cuales la mitad son de primer uso y la otra mitad de segundo uso.

