

**PAULA
2020**

Zinfandel, Merlot & Syrah

VINOS
PiJOAN



Tipo de Cuerpo

Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



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 adapten 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 con matices magenta, muy aromático, que muestra notas frutales intensas: frambuesa, cereza, fresas silvestres, jamaica, ciruela roja, mostrando además ligeras notas de crianza: vainilla, chocolate claro. Se aprecia como un vino ligero, limpio, muy agradable, con una acidez vibrante con taninos muy suaves y aterciopelados.

Maridaje ideal con Paella, pastas y pizza, canapés o entradas, verduras crudas o salteadas; pollo a las brasas, quesos cremosos.



Vinícola / Enólogo:

Vinos Pijoan
Dr. Pau Pijoan



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Zinfandel
Merlot
Syrah



Temperatura de Consumo:

10-12°C.



Vinificación:

Fermentación en tanque de acero inoxidable a 18°C durante 25 días, semejante a la fermentación de un vino blanco con el fin de preservar los aromas frutales.