

TOTOL BRUJA 2015



Producción: 48 cajas

Crianza: 18 meses roble americano y francés.

Varietales y Región:

- Syrah | Ojos Negros
- Cabernet Sauvignon | Valle de Guadalupe

Temperatura de Servicio: 16C / 61F

Maridaje:

- Pork Belly, Rib Eye
- Vegetales asados como zanahoria o betabel
- Pastas con salsas basadas en carne.
- Chile en Nogada
- Lomo navideno

Nota de Cata:

Desde el primer vistazo nos deja ver rojo granate profundo con un brillo intenso. Las impresiones en nariz nos permiten descubrir pimientas negras y rosas para después mostrarnos maderas y tabacos claros, algunas notas mentoladas así como zarzamoras, abre ligeramente a violetas y chocolate con leche y en una etapa más avanzada presenta ciruelas, anís estrella y canela. Vino completo en nariz. En paladar la acidez se presenta de media a baja, con un balance de taninos suaves pero presentes y cuerpo presente que nos invita a pedir alimento.

Cosecha:

Bruja es el ensamble de 2 uvas en proporciones similares: Syrah y Cabernet Sauvignon.

El Cabernet Sauvignon es del mismo corte que se utiliza para nuestra etiqueta monovarietal. El Syrah proviene del Valle de Ojos Negros siendo cosechado el 1 de septiembre del 2015.

Enología:

Cosecha a mano en jvas pequeñas, los racimos son seleccionados a mano para luego ser despalillados y transferidos a tanques de acero inoxidable. Se realiza una maceración en frío por varios días para la extracción de color y aromas primarios para luego dejar elevar la temperatura e inocular con levadura enfocada en respetar las características del varietal. La fermentación se realiza en el rango fresco de temperatura con varios remontajes y pisones diarios.

Una vez concluida la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa en frío en tanque cerrado para buscar una extracción mayor de taninos y compuestos adicionales.

Se realiza un prensado suave y se activa la fermentación maloláctica en bins, una vez concluida se sedimenta el vino en frío y se transfiere a barricas para crianza. Los varietales se añejaron por separado para luego ser ensamblados y regresados a barrica para permitir la integración y homogeneización.

El vino lleva un clarificado y filtrado ligero para luego ser embotellado.

