

PINOT NOIR

ROSÉ

20
21



100% Pinot Noir

Viña Baradal, Valle de Ojos Negros, Ensenada, B.C.

■ Vinicultura: Ing. Samantha Ortiz Madrigal

Fermentado en tanque de acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada y mínimo filtrado para conservar su expresión.

A la vista un vino de color rosa provenzal asalmonado, elegante y de matices cobrizos. Muy limpio, nítido, brillante y luminoso. Densidad media y excelente aspecto visual.

A la nariz entrega un aroma de intensidad media, carácter frutal dominante, cerezas, fresas y toques de melón, yogurt de durazno, cítricos, tomate cherry y bollería. Sobresaliente equilibrio de su aroma armónico.

A la boca intensidad media, acidez moderada, expresivo, de agradable conjunto y buena permanencia. Gusto seco, ligero amargor presente que acentúa la frescura. El retrogusto confirma su carácter frutal.

- Un vino de propuesta original, muy armónico, agradable, fragante. Frescura y frutalidad son sus cualidades principales. Ideal para días cálidos. Se recomienda beberlo muy frío para acentuar sus cualidades.
- Armonización con platillos frescos, frutos de mar, ostiones, mejillones, abulón, ceviches, sashimis, tartares, ensaladas con frutos rojos, pescados ligeros poco condimentados, queso de cabra. En términos de gastronomía mexicana, chilles rellenos de queso, pescado tikin xic.

Guarda: 2 años

Temperatura de servicio: 6-8° C

origen



VALLE DE OJOS NEGROS

BAJA CALIFORNIA

El antiguo Valle de San Rafael, Real del Castillo Viejo, una vez cabecera del Territorio Norte, renace desde aquel pasado de diligencias, gambusinos y locos sueños de fortuna.

Entre inviernos helados y veranos de ondulantes álamos nutridos por el arroyo El Barbón, Ojos Negros vuelve a ver el reflejo del oro, ahora encerrado en una botella, alma de la uva, fruto de la tierra, regalo de la viña Baradal.

Pinot Noir Rosé
El oro de Ojos Negros.

