

JUGLAR

Tipo de vino: Amable tinto, varietal de origen
 Añada: 2015
 Varietal: Carignan
 País: México
 Estado: Baja California
 Región: Municipio de Ensenada
 Locación: Ejido el Porvenir (viñedo de temporal)
 Altitud sobre el nivel del mar: 330 m
 Distancia del océano: 23 km
 Tipo de suelo: Arcillo limo grava
 Clima: Mediterráneo. Mayo-octubre seco caliente.
 Noviembre-abril frío lluvioso.

Promedio	Máx.	Min.
Temperatura enero	17°C	33°C
Temperatura agosto	5°C	19°C
Precipitación anual	250 mm	

Fecha de cosecha manual y traslado en cajas de 20 kg: 23 de Agosto 2015
 Maceración prefermentativa: 48 h
 Fermentación: Tanque concreto de 1200 L
 Levadura: Lalvin Clos
 Fermentación maloláctica: Sí
 Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de varios usos

Alcohol %	14.20
Acidez volátil g/L	0.96
Acidez titulable g/L	8.10
pH	3.79
Sulfito molecular g/L	0.20
Azúcar residual g/L	1.90

Notas de Cata del enocultor: Rodolfo Arcovedo Járegui

Apariencia	Limpio y claro de intensidad media baja con tonos teja.
Nariz	Limpio, aromas de mediana intensidad a frutos oscuros, compota de higo, especias de hornear y sotoboscoque.
Gusto	Seco de acidez media y cuerpo medio. Alta complejidad que confirma los aromas en nariz. Termina largo y amable.

Maridaje: Acompaña un spaghetti a la bolonesa o una pizza

Temperatura de servicio: 16-18°C

