



www.aldopalafox.com

Viñedo

Valle de la Grulla. Ubicado al sur de Ensenada, a 20 km del Océano Pacífico. El Valle de la Grulla ofrece condiciones climáticas ideales para la elaboración de vinos finos y frescos, con variaciones a veces más de 10 °C entre el día y la noche, y se obtiene una maduración fenólica perfecta. El terroir y la calidad del agua son excepcionales y todas las uvas provienen de nuestro propio viñedo.

Envejecimiento: 6 meses en roble frances.

Producción: 70,000 botellas

PIONERO 2020

70% Tempranillo – 15% Merlot – 15% Cabernet.

Elaboración

Maceración previa a la fermentación en frío durante 5 días a 5 °C para realzar los aromas varietales. Fermentado en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas con 2 remontajes diarios por día. Maceración breve posterior a la fermentación de 5 días a 23 °C para una extracción equilibrada de taninos.

Comentarios del Enólogo

Notas de cata: Color granate con reflejos rubíes. Nariz muy expresiva con notas de zarzamora, cereza negra, caramelo, vainilla, pimienta negra, tabaco fresco. Taninos jugosos en boca, con densidad y frescura notable. En final de paladar permanencia larga y agradable. Retro gusto frutal. Un tinto goloso con estructura.

Maridaje : Gran opción por copeo, quesos finos, carnes asadas, pastas o platos italianos, aves, cortes de carnes rojas.

Temperatura de Servicio: 16°C / 18°C.

Enólogo

Lulú Martínez Ojeda ha sido nuestra enóloga asesora desde 2016, originaria de Ensenada, regresó a nuestra tierra después de más de diez años estudiando en Burdeos y trabajando en una de las más destacadas bodegas del Médoc.