

Baya Baya 2021

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 13 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Cabernet Sauvignon 50% - Petit Verdot 50%
11 000 botellas producidas
Añejamiento: 6 meses en roble frances nuevo
Terminado: Clarificado, filtrado grueso
Levadura: CSM

SABORES DOMINANTES



Cereza
negra



Ciruela



Violetas



Pimienta



Eucalipto



PROCESO:

Baya Baya combina la frutalidad y frescura de nuestro Cabernet Sauvignon junto con la potencia y expresión del Petit Verdot. Fermentadas por separado y mezcladas antes de la FML, pasan 6 meses en contacto con roble francés nuevo afinando sus taninos primarios y aumentando su complejidad. El roble francés aporta notas tostadas a café y potencializa los frutos rojos naturales del vino.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2021 inició con un invierno frío y muy largo, con lluvias ligeras (alrededor de 180mm) que se extendieron hasta principios de marzo. La temperatura promedio se mantuvo debajo de los 20° C hasta finales de mayo lo cual ocasionó una brotación tardía y una temporada corta de maduración. Los rendimientos de la uva estuvieron debajo del promedio y los perfiles dominantes primarios disminuyeron en fruta y aumentaron en flores y especias.