

Baya Baya 2022

CABERNET SAUVIGNON

Valle de Ojos Negros

Edad del viñedo: 16 años

Altura: 680 metros smn

Suelo: franco arenoso

PETIT VERDOT

Producido en propiedad

Francisco Zarco, Valle de Guadalupe

Edad de viñedo: 14 años

Altura: 400 metros smn

Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto



ENOLOGÍA

Cabernet Sauvignon 50% - Petit Verdot 50%

8 500 botellas producidas

Añejamiento: 6 meses en roble francés 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 2022 inició con un invierno frío y corto con mínimas precipitaciones (alrededor de 150mm) lo cual es muy por debajo del promedio. La presencia de vientos Santa Ana durante floración ocasionó una pérdida de aproximada del 40% de la producción dándonos como resultado una mayor concentración de sabores, propiciando perfiles frutales.