



BARRIGÓN

vino & sidra



COSECHA 2021

@vinosbarrigones

vinosbarrigones.com



remix blanco charelo & macabeo

60% Xarel-lo + 40% Macabeo

Fermentación salvaje.

Añada 2022 // Vino blanco.

4 meses de reposo, ensamble de roble francés nuevo, roble francés usado y tanque de acero inoxidable.

El Marqués, Querétaro.

11% ABV // 750 ml // 2,906 BOTELLAS

Color: amarillo claro, destellos dorados

Densidad aparente: media-alta

Intensidad aromática: media

Carácter: frutal, manzana amarilla, piña

Acidez: media

Retrogusto: levadura, vainilla

Permanencia: media

Este año, armamos un remix de las uvas blancas de la casa. El consen, Charelo, se encarga de darle harta frutalidad: manzana amarilla y cáscara de limón amarillo. Mientras que Macabeo le da una frescura bien sabrosa, que junto con su acidez media, hacen a este Barrigón bien antojable para una tarde calurosa. Fermentado con levadura salvaje. Desde sus días en el tanque, este Barrigón nos coqueteaba con aromas de piña bien madura y levadura, notas que todavía se alcanzan a disfrutar en nariz. Una vainilla suave y una pizca de roble le dan los últimos toques, siempre acompañando a la fruta y frescura de la uva queretana.

Barrigón noble que se puede tomar solito, pero también se lleva re bien con unos ostiones frescos o un aguachile. Su acidez le aguanta un taquito de cochipulpo con salsita o unas verduras asadas para los fit. ¡Bébase de buenas, con buena compañía y buena comida!

remix blanco charelo, sauviñón blanc & pinot gris



**40% Xarel-lo + 30% Sauvignon blanc
+ 30% Pinot gris**

Fermentación salvaje.

Añada 2022 // Vino blanco.

6 meses sobre lías - Tanque de acero
inoxidable

El Marqués, Querétaro.

11.8% ABV // 750 ml // 300 BOTELLAS

Color: amarillo pálido, destellos dorados

Densidad aparente: media

Intensidad aromática: media

Carácter: Floral, vainilla, miel, polen

Acidez: media-alta

Retrogusto: cáscara de limón eureka,
piña apenas madura

Remix blanco con harta personalidad y una nariz recoqueta, frutal y floral con unas cuantas notas de plátano, vainilla, flores blancas, miel y polen, ¡pura primavera en la copa!

Inocente y guapetona. Fría como el viento, peligrosa como el mar, ahí le andan cayendo bien unos ostiones, quesos frescos con fruta o con miel para acompañar su deliciosa acidez que recuerda a limón amarillo. En boca presume notas anuegadas, almendras tostadas, levadura y deja una leve sensación mineral en la punta de la lengua.

Cae bien para empezar, pero también pa' terminar. Este Barrigón amerita tomarse bien fresco como un aperitivo ligero, pero también se lleva chido con una panna cotta de cedrón, algo floral, ligero pa' hacer digestión.



blanco muscatel

100% Moscatel

Fermentación salvaje.

Añada 2022 // Vino blanco.

4 meses sobre lías - Tanque de acero inoxidable.

El Marqués, Querétaro.

12% ABV // 750 ml // 667 BOTELLAS

Color: dorado con destellos plateados

Densidad aparente: media

Intensidad aromática: media

Carácter: frutal, limon eureka, piña

Acidez: media-alta

Retrogusto: floral, manzanilla, miel, litchi

Permanencia: media-baja

Barrigón bailador, alegre y bien frutal, le ponen un mambo y se pone a menear con mucho cítrico, piña, mango y maracuyá. Pero no se deje engañar, a pesar de ser moscatel, este muchachón no es nada dulce ¡es seco, seco y reseco!

Tras un par de semanas de fermentación salvaje y 4 meses en contacto con sus lías, este Barrigón tiene harto peso en cada trago, con una textura sedosa que se aferra al paladar, siempre acompañado de una rica acidez crujiente que pide un taquito estilo enseñada, picoso y con harta col. Bébase bien frío acompañado de unos ostiones frescos o con unos *dumplings* rellenos de cerdo y una salsa picante.



blanco albariño

100% Albariño

Fermentación salvaje

Añada 2022 // Vino Blanco.

8 meses sobre lías en barrica de roble francés

El Marqués, Querétaro.

11.2% ABV // 750 ml // 293 BOTELLAS

Color: Dorado con destellos plateados

Densidad aparente: alta

Intensidad aromática: media-alta

Carácter: Herbal, pimienta verde, eucalipto, manzana verde

Acidez: alta

Retrogusto: cáscara de yuzu, levadura, cáscara de naranja

Permanencia: media-alta

Freeesco en nariz y bien frutal después de unos besitos, este Barrigón es el alma viva del terruño del bajo mexicano. En nariz presume unos litchis y rosas blancas por aquí, un poco de manzana verde y plátano verde por allá, pero el pimienta, epazote y eucalipto le dan su verdadera personalidad herbal, que poco a poco van evolucionando con tantita pimienta blanca y perejil fresco.

Acidez crujiente y deliciosa que sacia hasta la sed más exigente bajo el sol queretano. Pero aguas, este Barrigón no es liviano, pues trae un cuerpo pesadito que se aferra a la copa y cubre la lengua en cada trago. Perfecto para platillos de mar con mucho carácter como camarones al mojo de ajo, un pulpo a la brasa, algo bien mexa como un chile en nogada y ¿por qué no? Un pollo frito bien crujiente. ¡Bébase fresco y quítese la sed con este Barrigón!



rosado garnacha & tempranito

50% Grenache + 50% Tempranillo

Fermentación salvaje.

Añada 2021 // Vino rosado.

Tanque de acero inoxidable.

Contacto con piel 2-4 horas.

El Marqués, Querétaro.

11.7% ABV // 750 ml // 2,360 BOTELLAS

Color: salmón con destellos plateados

Densidad aparente: media-alta

Intensidad aromática: alta

Carácter: frutal, fresa, frambuesa

Acidez: media-alta

Retrogusto: fresa, toronja, levadura.

Permanencia: media-baja

Alegre y jovial, este Barrigón trae buena vibra y buen ambiente a la pachanga que sea. Tempranillo y Garnacha bailan cada uno con su propio estilo pero ambos al ritmo de la misma música.

En nariz, Tempranillo coquetea con aromas bien marcados de fresas frescas, frambuesas y sandía, seguido de rosas de castilla y una notita de cáscara de toronja. Mientras Garnacha se hace presente con acidez brillante y balanceada. Rebueno para refrescarse después de un calorón y abrir apetito, haciendo mancuerna con una pizza de *pepperoni*, un taco de carnitas o unos *dumplings* y salsa agridulce al son de un jazz movidón.

Oranch Charelo & Muscatel



60% Xarel-lo + 40% Moscatel

Fermentación salvaje.

Añada 2021 // Vino naranja.

5 meses de reposo en roble francés usado
y roble americano de whisky Juan del Campo.

Contacto con piel 14 días.

El Marqués, Querétaro.

10.1% ABV // 750 ml // 1,700 BOTELLAS

Color: anaranjado pálido, destellos cobre

Densidad aparente: alta

Intensidad aromática: alta

Caracter: frutal - cáscara de naranja,
durazno deshidratado, manzanilla
y eucalipto

Acidez: media-alta

Retrogusto: piel de uva, cítricos, toronja

Permanencia: media-alta

Si este Barrigón te llevara a una cita, te tiraría el perro casi casi por los cinco sentidos: primero por la vista, después por el olfato, por el gusto, el tacto y nomás le faltaría cantar pa' que también te enamore por el oído.

Anaranjado suavecito y un cuerpazo que baja lentito por la copa. En nariz, coquetea con una frutalidad bien marcada, cáscara de naranja, durazno deshidratado y manzanilla fresca. Después de una meneada de copa, la naranja confitada empieza a ganar terreno con notas acarameladas que este Barrigón se ganó por su suave paso en barrica de whisky. Después de darle unos becerros, en boca este muchacho no se guarda nada: acidez balanceada con un tanino presente que pide a gritos taco de *pork belly*, unas alitas picositas, o un pulpo a la brasa. Barrigón que se distraja mejor frío para calentar los ánimos, con una buena comilona y chisme ameno.



tinto tempranito & merló

60% Tempranillo & 40% Merlot

Fermentación salvaje.

Añada 2022 // Vino tinto.

7 meses en barrica de roble francés usada.

El Marqués, Querétaro.

11.3% ABV // 750 ml // 1,547 BOTELLAS

Color: rojo cereza con destellos rojizos

Densidad aparente: media-alta

Intensidad aromática: media-alta

Carácter: frutal, ciruela, cereza, jamaica

Acidez: media-alta

Retrogusto: floral, flor de jamaica, violetas, chocolate amargo

Permanencia: media-baja

Jovial y de acidez viva, este tinto trae una vibra alta y contagiosa. Colorado y vibrante con destellos rojizos, es un Barrigón que se escurre despacito por la copa con su cuerpazo.

En nariz es bien coqueto y hasta facilón, enamora con ciruela, cereza madura y una nota de chocolate oscuro. En boca, su acidez refleja el suelo queretano y el tanino presente que aguanta sin problema unos tacos de asada con su sana dosis de grasita.

Bébase este Barrigón ligeramente fresco, con unos tacos de canasta, verduras a la brasa o betabeles al horno con jocoque de calidad.



remix colorado caberné sauvignon & malbec

50% Cabernet Sauvignon + 50% Malbec

Fermentación salvaje.

Añada 2022 // Vino tinto.

4 meses en barrica de roble francés usada.

Maceración semi carbónica.

El Marqués, Querétaro.

12.9% ABV // 750 ml // 1,100 BOTELLAS

Color: púrpura con destellos violetas

Densidad aparente: media-alta

Intensidad aromática: media-alta

Carácter: frutal, cereza, zarzamora, frambuesa, ciruela

Acidez: media

Retrogusto: compota de frutos rojos

Permanencia: media-alta

Barrigón guapetón, que te invita a bailar persignando la pista con una cumbia, pero que también le baila sin problemas a los clásicos. Esta añada, todos los elementos se juntaron para darnos tintos con tanino marcado sin olvidar la frutalidad que hace tan vivos nuestros Barrigones.

En nariz enamora con mucha fruta roja madura: cereza, zarzamora, frambuesa, ciruela; que al agitar la copa ayuda a sacar todos estos frutos pero compotados.

Brillante y vivo en color, aroma y acidez, pero con un tanino maduro bien presente, que le da carácter y que le aguanta desde unos tacos de suadero, un arroz con huitlacoche, una pizza con carnes rojas y hasta un chuletón de res.