

Viñas del Jaro (Ribera del Duero)

Chafandín 2008

Ficha Técnica:

Localización:

Finca El Quiñón - Pesquera de Duero (D.O. Ribera del Duero)

Tipo de Vino:

Tinto

Variedad de Uva:

100% Tempranillo (Tinto Fino).

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío: 4 días.

Fermentación : durante 10 días en depósitos de roble francés de 5.000 litros.

Maceración post-fermentativa: 20 días.

Malo-láctica en depósitos de roble francés de 5.000 litros.

Crianza : 17 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

Fecha de Embotellado: Julio de 2010

Información de botellas:

9.454 botellas 750 ml. / 298 de 1.500 ml.

Se comercializa en Botella de $\frac{3}{4}$ (750 ml).

Temperatura de degustación: 16-18 °C

Grado alcohólico: 14 °

Comentarios

Es un vino que procede exclusivamente de uvas del Pago de Chafandín, que es monovarietal de Tempranillo y cuyo viñedo tiene una edad aproximada de 40 años, cuyo rendimiento por hectárea es de unos 2.000 - 2.500 kilos. El proceso de vinificación empieza con una maceración prefermentativa en frío, la elaboración es llevada a cabo en depósitos de pequeño tamaño, cuyas maceraciones con los hollejos pueden llegar hasta los 40 días.

La Maloláctica es realizada en barrica francesa de 300 litros y posteriormente el vino permanece en crianza durante el tiempo que se estime oportuno según la añada y que suele oscilar entre los 15 - 20 meses en barrica francesa nueva.

