

Viñas del Jaro (Ribera del Duero)

Jaros 2008

Ficha Técnica:

Localización:

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

Tipo de Vino:

Tinto

Variedad de Uva:

85% Tempranillo (Tinto Fino).

12% Cabernet Sauvignon

3% Merlot

Elaboración:

Maceración prefermentativa en frío: 4 días.

Fermentación : durante 11 días en depósitos de 20.000 litros.

Maceración post-fermentativa: 12 días.

Crianza: 15 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 300 Litros.

Fecha de Embotellado: Julio de 2010

Información de Botellas:

27.358 botellas 750 ml. / 1.997 botellas 1.500 ml.

Se comercializa en Botella Bordelesa de $\frac{3}{4}$ (750 ml.) y Magnum (1.500 ml.)

Temperatura de degustación: 16 °C

Grado alcohólico: 13.5 °

Comentarios:

Se trata de nuestro vino de Finca y marca que le da nombre a la Bodega. Procede de la uva de varios pagos y sectores y muestra el carácter general del conjunto de todos ellos.



Cada sector del viñedo es vendimiado en cajas de 15 kilos en su momento óptimo, vinificado según las características de la uva que anteriormente es enfriada en cámaras frigoríficas para realizar posteriormente en depósito maceraciones prefermentativas en frío, con varios remontados diario, durante aproximadamente un mes en contacto con los hollejos.

Al final de la fase en bodega (donde cada tipo de vino permanece por separado) y tras las sucesivas catas se destina cada partida al ensamblaje final en el momento en que se encuentra en su mejor expresión organoléptica. El número de meses que el vino permanece en crianza depende del tipo de añada y vino, aunque normalmente suele oscilar entre los 12 y 15 meses en barricas francesas.

