

# Bodegas y Viñedos del Jaro (Ribera del Duero)

## Sembro Tinto 2009

### Ficha Técnica:

**Localización:**

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

**Tipo de Vino:**

Tinto

**Uvas:**

100% Tempranillo ( Tinto Fino )

**Elaboración:**

Maceración Prefermentativa en frío: 2 días.

Fermentación: durante 10 días en depósito de 20.000 litros.

Maceración post-fermentativa: 7 días

Malo-láctica en depósitos de 20.000 litros.

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés.

Fecha de Embotellado: Junio 2010

**Información de botellas:**

193.348 botellas 750 ml.

Se comercializa en Botella de ¾ ( 750 ml. )

Temperatura de degustación: 16 - 18 °C

Grado alcohólico: 13,5 °

**Comentarios:**

**Color:** Intensidad y capa alta. Púrpura intenso con ribetes violáceos. Limpio y brillante.

**Nariz:** buena intensidad. Recuerdos de frutas rojas y moras maduras, Regaliza de palo, frutos secos y pan tostado. Aromas dulzones de vainilla, golosina y caramelos de café con leche.

**Boca:** Entrada agradable y equilibrada, centro de boca sedoso y con volumen, tanino maduro, fino y redondo. Retronasal de frutas rojas como fresa y frambuesa y recuerdos de maderas nobles, vainilla, especias, café y regaliza de palo. Persistencia larga y agradable.

