



Ficha Técnica

Sembro

Bodega
Viñas del Jaro

Variedades
100% Tempranillo


Finca El Quiñón
Ribera del Duero

Contenido
Alcohol
14°

Envejecimiento
**Envejecido 4 meses de barricas nuevas y de un año
de roble francés de 300 litros.**

Fermentación
**Durante 10 días a
temperaturas de 25°C.**

Tiempo de Maceración
7 días con sus hollejos

Nota de Cata:

Es un vino de carácter frutal, que intenta expresar las características primarias de la variedad Tempranillo de nuestra Finca. Se refuerza con un pequeño paso por madera que suele oscilar los 4 meses. Es un vino frutal, goloso y jugoso en boca, pero a la vez fresco, con unos taninos dulces, maduros y que lo hacen muy agradable, envolvente y sin dureza tánica.