



Ficha Técnica

Chafandín

Bodega
Viñas del Jaro

Variedades
100% Tempranillo (Tinto Fino)



Ribera del Duero

Contenido
Alcohol

14,5°

Crianza

Malolática en barricas de roble francés de 300 litros de crianza de 21 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 300 litros.

Fermentación

**Durante 12 días a
temperaturas de 26°C.**

Tiempo de Maceración

17 días con sus hollejos

Comentarios:

Es un vino exclusivamente de uvas del Pago de Chafandín, 100% Tempranillo (Tinto Fino) y cuyo viñedo tiene una edad aproximada de 40 años. Se trata de uvas extraordinarias, de diámetro pequeño, con una piel de mayor grosor que le da a la vez mayor concentración en las maceraciones. La Maloláctica es realizada en barrica nueva de madera francesa de 300 litros y posteriormente el vino permanece en crianza en la misma barrica durante el tiempo que se estime oportuno (según la añada) y que suele oscilar entre los 15-20 meses. Vino con aromas intensos de fruta negra madura, sensaciones minerales y de finas maderas. En boca es muy amplio, con volumen frutal y de gran recorrido. Final con un persistente posgusto.