




Ficha Técnica

Jaros

Bodega
Viñas del Jaro

Variedades
100% Tempranillo


Finca El Quiñón
Ribera del Duero

Contenido
Alcohol
14,5°

Crianza
**Envejecido 17 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
14 días con sus hollejos

Comentarios:

Se trata de nuestro vino de Finca pues procede de la uva de varios pagos y muestra el carácter general del conjunto de todos ellos. Los diferentes vinos son ensamblados tras la crianza en barrica nueva y de segundo año, y que suele oscilar los 15 meses. La variedad principal utilizada es la Tempranillo. En nariz desarrolla aromas de frutillos del bosque sobre matices balsámicos y mentolados, con notas especiadas y de maderas finas. En la boca es amplio, equilibrado y con un persistente posgusto muy frutal y de carácter mineral por vía retronasal.