



### Ficha Técnica

# Sed de Caná

Bodega  
**Viñas del Jaro**

Variedades  
**100% Tempranillo (Tinto Fino)**

  
**Finca El Quiñón  
Pesquera de Duero.  
DO. Ribera del Duero.**

Contenido  
Alcohol  
**14°**

Crianza  
**Maloláctica en barricas de roble francés de 300 litros y crianza de 26 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.**

Fermentación  
**Durante 11 días en  
depósitos de 3.000 litros a  
temperatura de 26°C**

Tiempo de Maceración  
**20 días en depósitos  
de 3.000 litros.**

### Comentarios:

Algunos vinos de determinados sectores de nuestros viñedos más viejos del Pago de Chafandín, a lo largo del proceso de crianza, en determinadas añadas, trasladan más elegancia y personalidad en las sucesivas catas, existe como un “golpe de corazón”. Esas barricas, son seleccionadas en los seis primeros meses tras cada vendimia y separadas, para hacerles un seguimiento personalizado. El año que se produce este acontecimiento se embotella bajo la marca Sed de Caná y da origen al vino más emblemático de la Bodega. Aromas frutales, y florales (violetas) sobre matices elegantes, minerales, balsámicos y especiados. Boca amplia, jugosa y con volumen, pero a la vez con un fino recorrido lleno de expresión y equilibrio. Final muy duradero y emocionante.