




Ficha Técnica

# Sembro

Bodega  
**Viñas del Jaro**

Variedades  
**100% Tempranillo**

  
**Finca El Quiñón**  
**Ribera del Duero**

Contenido  
Alcohol  
**14°**

Crianza  
**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**

## Comentarios:

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.