

  
VIÑAS del JARO  
PESQUERA DE DUERO

D.O. RIBERA DEL  
DUERO



# CHAFANDÍN 2019

- La cosecha 2018** En nuestra finca El Quiñón (D.O. Ribera del Duero), la vendimia 2019 se ha caracterizado por un invierno muy frío, con temperaturas de hasta - 12°C. La primavera ha sido fresca, con temperaturas más bajas de lo habitual. Esta añada está marcada por la abundante pluviometría a lo largo del ciclo vegetativo de la vid, ayudando a una buena brotación y desarrollo vegetativo. El verano fue más suave de lo habitual, lo que favoreció un buen cuajado de los racimos y una maduración lenta debido a las temperaturas y las reservas hídricas. Las semanas anteriores a la vendimia, hubo altas temperaturas que ayudaron a acelerar una buena maduración. Estas condiciones nos han dado en nuestra finca una muy buena maduración fenólica, con vinos con una gran estructura tánica, un buen cuerpo, ricos en color y con una gran frescura, que ayudará a su capacidad de guarda.
- La Bodega** A un kilómetro del río Duero se sitúa nuestra bodega y finca Viñas del Jaro, donde elaboramos 4 vinos diferentes. El viñedo ocupa una superficie de 49 ha dividido en 28 sectores, atendiendo a las variedades, suelos, orientación y altura. La finca está en el término de Pesquera de Duero, rodeada de encinas y monte bajo.
- El viñedo** Procede del Pago Chafandín, plantado con cepas de más de 50 años sobre suelos muy pobres, con mucho canto rodado y con una inclinación Sur que lo hace perfecto para producir uvas de calidad excelente.
- Enólogo** Beatriz arranz
- El vino** 100% Tinto Fino (Tempranillo). 28 días de maceración con sus hollejos. Crianza mínima de 21 meses en barricas nuevas de roble francés de 30 litros. Producción limitada de 26,587 botellas.
- Nota de cata** Es un vino profundo, con mucha mineralidad, carbón, especias, fruta negra bañada en licor y en boca transmite firmeza, longitud y un posgusto que te hace reflexionar sobre el resto de sensaciones ya percibidas. Potencial de guarda de más de 20 años.
- Datos técnicos** Alcohol: 15 % vol.  
pH: 3,6.  
Acidez: 5,6 g/l en H2T.  
Azúcar residual: 1,6 g/L.

[www.vinosiberian.com](http://www.vinosiberian.com)