

  
VIÑAS del JARO  
PESQUERA DE DUERO

D.O. RIBERA DEL  
DUERO



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

# Jaros 2020

**La cosecha 2020** Las condiciones climáticas del fin del ciclo anterior permitieron un buen agostamiento de la planta, y en el ciclo presente las temperaturas tanto máximas como mínimas estuvieron por encima de la media histórica, siendo un invierno y una primavera más suave de lo normal. La cantidad de precipitaciones que se produjeron en invierno crearon una buena reserva hídrica, y las lluvias de primavera hicieron que la brotación fuera algo adelantada. El inicio del verano fue algo más fresco, lo que hizo que se regulara el ciclo y los calores algo más elevados del resto del verano, volvieron a adelantar el envero y la maduración. Finalmente se produjo una buena maduración con gran potencial polifenólico y aromático.

La vendimia comenzó el día 28/09/2020.

**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** Las viñas de Jaros están situadas en la parte media y alta de la propiedad, a 750 m de altitud. Protegido al Norte por una colina y mirando al río Duero por el Sur. Suelo arenoso, con escasas arcillas y con alto contenido en piedras calizas. Cepas de más de 22 años de edad. Plantación en espaldera. 100% de la variedad Tempranillo / Tinto Fino.

**Enólogo** Beatriz Arranz

**El vino** Monovarietal de Tinto Fino (Tempranillo). Fermentación en acero inoxidable y maceración de 25 días con sus hollejos. Crianza mínima de 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés y americano nuevas y de segundo año.

**Nota de cata** Es un vino que transmite profundidad frutal, suelo, una fruta muy especial y personal de nuestra finca, bañado en suaves notas mentoladas y balsámicas, con un carácter que evoca a la cereza madura bañadita en cacao. Potencial de guarda de más de 15 años.

**Datos técnicos** Alcohol: 14,5 % vol.  
Acidez: 5,1 g/l en H2T  
pH: 3,75  
Azúcar residual 1,5 g/L