VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

D.O. RIBERA DEL DUERO

IBERIAN
COMPAÑÍA DE VIÑEDOS

SED de CANÁ
2019

La cosecha 2019

La vendimia 2019 ha venido condicionada por un año climatológico seco en general, que comenzó con un otoño de temperaturas suaves y escasas precipitaciones para la época del año. El invierno llegó con una bajada importante de las temperaturas mínimas, terminó con temperaturas más altas de lo normal, y con la misma escasez de agua que el otoño, y esto condicionó el inicio del ciclo vegetativo. La primavera igualmente fue seca y con una ola de calor en mayo, pero con una drástica bajada de las temperaturas en junio. El verano comenzó con otra ola de calor y días de grandes tormentas que incluso descargaron granizo. Estas lluvias de agosto ayudaron a la viña a recargar sus reservas hídricas y así sobrellevar la maduración después de un periodo de escasas precipitaciones.
La vendimia en Viñas del Jaro comenzó el día 2 de octubre con una uva de excelente estado sanitario y muy buena calidad y potencia.

La Bodega

En la orilla norte del río Duero y a un kilómetro de éste descansa nuestra bodega y finca Viñas del Jaro, donde elaboramos 4 vinos diferentes. El viñedo ocupa una superficie de 46 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 sobres suelos muy pobres, con mucho canto rodado y con una inclinación Sur. Perfecto para producir uvas de calidad excelente. Sin riego.

Enólogo

Beatriz Arranz

El vino

Las uvas con las que elaboramos este vino proceden de la parte más alta de Pago Chafandín, de cepas de más de 50 años con una producción menor a 1 kg por cepa. Las bayas son muy pequeñas y su sabor es extraordinario. Una vez elaborado y a lo largo de nuestras catas en barrica, descubrimos que nos transmite *sensaciones diferentes*, y que emocionan, no se puede explicar de otra forma. Es en ese momento cuando sabemos que ese año si hay Sed de Caná para embotellar y hacemos la selección definitiva que normalmente no superan las 6/8 barricas de 300 litros capacidad. Este vino antes de ser embotellado pasa unos 24 meses en barrica y después lo afinamos en un pequeño depósito de cemento que tenemos exclusivamente para él durante otros 12 meses. Tiene un potencial de guarda enorme, y mejorará bien conservado los próximos 50 años.

Nota de cata

Es un vino con una intensa capa granate. En nariz es muy complejo y cambiante, con una alta expresividad, que tras una ligera aireación en copa nos descubre su imponente carácter apareciendo aromas de frutilla negra madura como grosellas y moras, bombón de cerezas en licor, pimienta negra en grano, nuez moscada, balsámicos, tomillo, briznas de hinojo y piruleta de fresa y caramelo. En la boca se muestra el tanino en una entrada suave, envolvente y de tacto sedoso. Enseguida nos atrapan sus notas de grafito, regaliz, orejones, licor de almendras y chocolate. Finalmente nos queda un largo y elegante postgusto de cacao, café y regaliz negro.
Con el tiempo van aflorando nuevas sensaciones que invitan a seguir descubriéndolo

Datos técnicos

Alcohol: 14,5 % vol. | pH: 3,8 | Acidez: 5,1 g/l en H2T |Azúcar residual: 1,8 g/L

Maridaje

Tomar a 16-18 ºC para poder descubrirlo en toda su esencia. Marida bien con patés, asados de caza mayor, pinchos de lechazo o degustarlo tranquilamente mientras nos proporciona nuevas emociones

www.vinosiberian.com