


VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

D.O. RIBERA DEL
DUERO



CHAFANDÍN 2021

- La cosecha 2021** En nuestra finca El Quiñón (D.O. Ribera del Duero), el año 2021 fue un año complicado para el manejo del viñedo. El otoño fue algo más cálido de lo normal, y no se produjeron las primeras heladas hasta diciembre, que además fue un mes más lluvioso de lo habitual. Estas lluvias ayudaron a crear reservas de agua para la planta. Igualmente, la primavera fue más calurosa, con un abril especialmente lluvioso, dando una buena brotación, floración y cuajado de las cepas. El verano comenzó algo fresco, pero continuó con temperaturas más elevadas de las habituales que provocaron un pequeño adelanto en el envero, y una buena maduración, marcado su final por las precipitaciones. Todas estas condiciones han dado en nuestra finca vinos con un alto potencial aromático, buena estructura y frescura, lo que hace que sean unos grandes vinos 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 300 litros. Producción limitada de 17.328 botellas.
- Nota de cata** Bonito y limpio color rojo granate con buena capa e intensidad. Cuando te acercas el vino por primera vez, inhalas aromas de caramelo de cereza, cremas, tarta de moras, hierbas de monte bajo como tomillo e hinojo, y notas delicadas de perfume, junto con nuez moscada y mentolados. El ataque en boca es elegante y cremoso con recuerdos de toffee, dando lugar a un centro de boca grasoso que potencia sensaciones de pastelería junto con pinceladas de grafito, dejando que vuelva a hacer presencia la cereza que en retronasal se transforma en Kirsch (licor de cereza). Es un vino que va ofreciendo nuevas impresiones a medida que se va degustando.
- Datos técnicos** Alcohol: 15,5 % vol. pH: 3,6.
Acidez: 5,6 g/l en H2T. Azúcar residual: 1,5 g/L.

www.vinosiberian.com