

Chafandín 2022

Un vino de finca profundo y mineral, con notas de carbón, especias y fruta negra licorosa. En boca, firme y persistente, con un posgusto inolvidable.

MARIDAJE

Marida perfectamente con embutidos curados, carnes rojas, guisos y pescado azul.

NOTA DE CATA

- **Color:** bonito y limpio color rojo granate con buena capa e intensidad.
- **Nariz:** 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.
- **Boca:** elegante y cremoso con recuerdos de toffee, dando lugar a un centro de boca graso que potencia sensaciones de pastelería junto con pinceladas de grafito.

LA COSECHA 2022

En nuestra finca El Quiñón (D.O. Ribera del Duero), el año 2022 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.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15,5% VOL.
PH: 3,6
ACIDEZ: 5,6 G/L EN H2T
AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 G/L