



Jaros 2022

Vino de finca con profundas notas frutales, suaves toques mentolados y balsámicos. En boca, cereza madura y chocolate. **Potencial de guarda de hasta 25 años.**

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes a la brasa, embutidos curados y todo tipo de guisos.

NOTA DE CATA

- **Color:** rojo picota con borde violáceo que denota juventud.
- **Nariz:** 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.
- **Boca:** frutal, goloso y jugoso en boca, pero a la vez fresco, con unos taninos dulces, maduros y que lo hacen muy agradable, envolvente y sin dureza tánica.

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: 14,5 % VOL.

PH: 3,75

ACIDEZ: 5,1 G/L EN H2T

AZÚCAR RESIDUAL 1,5 G/L