



Jaros Roble 2024

Monovarietal de Tinto Fino. Fresco y elegante, con crianza de 4 meses en roble francés y americano. Notas frutales, taninos dulces, y un final agradable y jovial en boca.

MARIDAJE

Marida especialmente bien con arroces, pastas y embutidos. También puede ser buena opción con quesos semi curados y carnes de ave.

NOTA DE CATA

- **Color:** Intenso color rojo púrpura con destellos violáceos.
- **Nariz:** explosiva, de frutas rojas frescas como fresa ácida, regaliz negro envuelto en balsámicos refrescantes y toques dulces de suave vainilla.
- **Boca:** presenta una entrada seca y redonda, que da paso a una agradable persistencia de frutas como cereza y ligeros tostados, ahumados y toques de brasas, quedando un largo postgusto de ahumados.

LA COSECHA 2024

La vendimia de 2024 estuvo marcada por un año climatológico suave y seco. En invierno se produjeron lluvias que contribuyeron a crear reservas para el resto del ciclo vegetativo, la primavera fue calurosa y produjo una temprana brotación y el verano destacó por sus elevadas temperaturas y escasez de precipitaciones que provocaron una fuerte sequía, dándose una situación extrema en la época del envero y la maduración.

Esto por el contrario, supuso unas condiciones sanitarias ideales gracias a la ausencia de enfermedades provocadas por la humedad, que dieron uvas y posteriormente vinos, de excelente calidad.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 14,5% VOL.

PH: 3,6

ACIDEZ: 5,3 G/L EN H2T

AZÚCARES REDUCTORES: 1,5 G/L