



# Jaros Selección 9 meses 2023

Monovarietal de Tinto Fino elaborado en la finca Viñas del Jaro. Este vino es 100% Tempranillo, con una crianza de 9 meses en barricas de roble francés y americano.

## MARIDAJE

Ideal para acompañar con aperitivos o entrantes ligeros y carnes blancas como el pavo y el pollo.

## NOTA DE CATA

- **Color:** apariencia limpia y brillante con un marcado color rojo púrpura.
- **Nariz:** alta intensidad, y aromas de fruta roja ácida y fresca en yogurt, junto con aromas que recuerdan al palote de fresa y los ositos de gominola.
- **Boca:** entrada amable que trae de nuevo los recuerdos de yogurt de fresa y pectisui, haciéndolo un vino goloso y a la vez fácil de beber.

## LA COSECHA 2023

La campaña de 2023 comenzó con un otoño de temperaturas suaves, un invierno fue más frío de lo normal, una primavera que tuvo temperaturas similares a la media y un verano que fue excesivamente caluroso. Durante esta campaña, la pluviometría fue la más elevada de los últimos años estando entorno a los 370-450 l/m<sup>2</sup>, por encima de la media de la zona y los meses más lluviosos fueron septiembre y diciembre. Estas lluvias crearon una buena reserva hídrica para tener un adecuado ciclo vegetativo y soportar las altas temperaturas del verano.

Con todo esto, tanto la brotación como la floración, fueron más tempranas que la media de los últimos años, así como el envero, que se adelantó unos 10 días y trajo el inicio de la vendimia más temprano desde que hay registros. Las lluvias de septiembre hicieron parar la vendimia, pero una vez finalizadas la recogida continuó sin incidencias consiguiendo uvas de una buena sanidad y una excelente calidad para elaborar unos vinos con gran carga aromática, junto con una acidez equilibrada y volumen en boca.



## DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 14% VOL.  
PH: 3,7  
ACIDEZ: 5,10 GR/L H2T  
AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 G/L