



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 14,5% VOL.

PH: 3,8

ACIDEZ: 5,1 G/L EN H2T

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 G/L



Sed de Caná 2021

Un vino exclusivo y profundo, con aromas minerales, frutillos del bosque y notas mentoladas.

En boca, complejo y elegante, con un largo final terroso y balsámico.

VENDIMIA/MARIDAJE

Marida especialmente bien con embutidos curados y carnes rojas y de caza.

NOTA DE CATA

- **Color:** es un vino con una intensa capa granate.
- **Nariz:** muy complejo y cambiante, con una alta expresividad y aromas de frutilla negra madura como grosellas y moras.
- **Boca:** muestra el tanino en una entrada suave, envolvente y de tacto sedoso. Enseguida nos atrapan sus notas de grafito, regaliz, orejones, licor de almendras y chocolate.

LA COSECHA 2021

La vendimia 2021 ha venido condicionada por un año climatológico seco en general, que comenzó con un otoño de temperaturas suaves y escasas precipitaciones para la época del año. El invierno llegó con una bajada importante de las temperaturas mínimas, terminó con temperaturas más altas de lo normal, y con la misma escasez de agua que el otoño, y esto condicionó el inicio del ciclo vegetativo.

La primavera igualmente fue seca y con una ola de calor en mayo, pero con una drástica bajada de las temperaturas en junio. El verano comenzó con otra ola de calor y días de grandes tormentas que incluso descargaron granizo. Estas lluvias de agosto ayudaron a la viña a recargar sus reservas hídricas y así sobrellevar la maduración después de un periodo de escasas precipitaciones.

La vendimia en Viñas del Jaro comenzó el día 2 de octubre con una uva de excelente estado sanitario y muy buena calidad y potencia.