

# D.O. RIBERA DEL DUERO / VIÑAS DEL JARO SEMBRO



## **VARIETADES DE UVA:**

Tempranillo ..... 100%

## **LOCALIZACIÓN:**

Finca El Quiñón. Pesquera de Duero.

## **ELABORACIÓN:**

Es un vino de carácter frutal, que intenta expresar las características primarias de la variedad Tempranillo de la Finca. Se refuerza con un pequeño paso por madera que suele oscilar los 4 meses.

Fermentación durante 10 días a temperatura de 25° C. El tiempo de maceración post-fermentativa es de 7 días con sus hollejos.

## **CRIANZA:**

6 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 300 litros.

## **CATA:**

Es un vino 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.

**VINUM NOBILE, S.L.**

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)