

D.O. RIBERA DEL DUERO / VIÑAS DEL JARO

JAROS ROSÉ



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo 100%

LOCALIZACIÓN:

Finca El Quiñón. Pesquera de Duero.

ELABORACIÓN:

La uva se vendimia a mano y en cajas de 14 kilos, con el máximo esmero y selección de nuestros vendimiadores y al llegar a la Bodega se enfría en una cámara durante aproximadamente 12 horas a una temperatura de 4° C. Después pasa por una mesa de selección, despallado y leve estrujado. Se utiliza hielo seco para proteger el mosto de oxidaciones y mantener el máximo de viveza y color rosa intenso en el vino. La baja temperatura nos permite realizar una maceración prefermentativa en frío (entre 4 y 6o C) en contacto con sus hollejos durante 24 - 48 horas, donde se produce una dilución en el mosto de materia colorante y compuestos aromáticos provenientes de las pieles de la uva (polifenoles), que van a conferir al vino la máxima expresión de color, aromas y sensaciones en boca, y determina su identidad con los viñedos de donde procede.

Crianza sobre lías y battonages periódicos durante 3 meses, donde se produce una extracción de polisacáridos, que aportan complejidad de aromas, densidad, golosidad y amplitud en boca. Antes del embotellado, se procede a la clarificación y leve filtración con criterios de máxima calidad y respeto para el vino.

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

www.vinumnobile.com