

# D.O. RIBERA DEL DUERO / VIÑAS DEL JARO SED DE CANÁ



## **VARIEDADES DE UVA:**

Tempranillo ..... 100%

## **LOCALIZACIÓN:**

Finca El Quiñón. Pesquera de Duero.

## **ELABORACIÓN:**

Algunos vinos de determinados sectores de nuestros viñedos más viejos del Pago de Chafandin, a lo largo del proceso de crianza, en determinadas añadas, trasladan más elegancia y personalidad en las sucesivas catas, existe como un “Golpe de Corazón“. Esas barricas, son seleccionadas en los seis primeros meses tras cada vendimia y separadas, para hacerles un seguimiento personalizado. El año que se produce este acontecimiento se embotella bajo la marca Sed de Caná y da origen al vino más emblemático de la Bodega.

## **CRIANZA:**

Maloláctica en barricas de roble francés de 300 litros y crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

## **CATA:**

Aromas frutales y florales (violetas) sobre matices elegantes, minerales, balsámicos y especiados.

Boca amplia, jugosa y con volumen, pero a la vez con un fino recorrido lleno de expresión y equilibrio. Final muy duradero y emocionante.

**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)