

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

VIÑAS DEL JARO Jaros

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

GRADO ALCOHÓLICO:

14,°

LOCALIZACIÓN:

Finca El Quiñón. Pesquera de Duero. DO. Ribera del Duero.

FERMENTACIÓN:

Durante 12 días a temperatura de 26° C.

TIEMPO DE MACERACIÓN POST-FERMENTATIVA:

14 días con sus hollejos.

CRIANZA:

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

CATA:

En nariz desarrolla aromas de frutillos del bosque sobre matices balsámicos y mentolados, con notas especiadas y de maderas finas.

En la boca es amplio, equilibrado y con un persistente posgusto muy frutal y de carácter mineral por vía retronasal.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com