

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

VIÑAS DEL JARO Jaros Reserva Familia

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

LOCALIZACIÓN:

Finca El Quiñón. Pesquera de Duero.

ELABORACIÓN:

La Familia Osborne-Osborne quiere transmitir con este vino un estilo más clásico en la forma de entender los vinos de la Ribera del Duero. La uva utilizada es 100% Tinto Fino de la Finca El Quiñón y de viñedos viejos. El vino ha permanecido durante 18 meses en barrica francesa y después ha complementado su fase de crianza en botellero durante un mínimo de 3 años.

Fermentación durante 10 días en depósitos de 5.000 litros a temperatura de 26° C El tiempo de maceración post-fermentativa es de 18 días con sus hollejos.

CRIANZA:

18 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

CATA:

Nariz intensa y elegante con aromas de frutillos rojos en mermelada y sensaciones balsámicas-vegetales. En boca es equilibrado y fino, con un largo recorrido donde sobresalen los matices frutales, florales y especiados por vía retronasal. Posgusto largo y muy placentero.

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