

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

VIÑAS DEL JARO Chafandín

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

LOCALIZACIÓN:

Finca El Quiñón. Pesquera de Duero.

ELABORACIÓN:

Es un vino exclusivamente de uvas del Pago de Chafandín, 100% Tempranillo (Tinto Fino) y cuyo viñedo tiene una edad aproximada de 40 años. Se trata de uvas extraordinarias, de diámetro pequeño, con una piel de mayor grosor que le da a la vez mayor concentración en las maceraciones. La Maloláctica es realizada en barrica nueva de madera francesa de 300 litros y posteriormente el vino permanece en crianza en la misma barrica durante el tiempo que se estime oportuno (según la añada) y que suele oscilar entre los 15-20 meses.

Fermentación durante 12 días a temperatura de 26° C. El tiempo de maceración post-fermentativa es de 17 días con sus hollejos.

CRIANZA:

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

CATA:

Vino con aromas intensos de fruta negra madura, sensaciones minerales y de finas maderas. En boca es muy amplio, con volumen frutal y de gran recorrido. Final con un persistente posgusto.

VINUM NOBILE, S.L.

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

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