

VINUM NOBILE



*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 Chafandín, 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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com