



VINOS DE LA FAMILIA OSBORNE-OSBORNE

# CHAFANDÍN



**Bodega:**

Viñas del Jaro S.L.U..

**Variedades de uva:**

100% Tempranillo (Tinto Fino).

**Localización:**

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

**Grado alcohólico:** 14º

**Fermentación:**

Durante 12 días a temperatura de 26ºC.

**Tiempo de Maceración Post-fermentativa:**

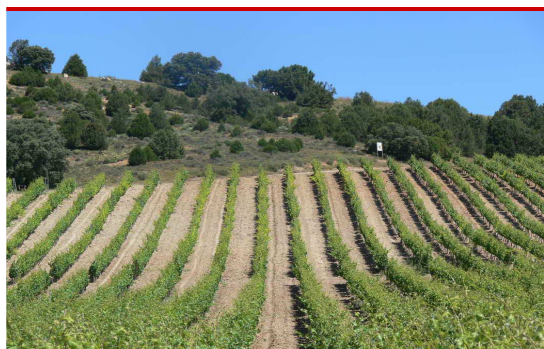
17 días con sus hollejos.

**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.

**Nota de cata:**

- 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 Malolactica 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. 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.



COMPAÑÍA DE VIÑEDOS IBERIAN S.L.

Tel. 956 854 204 - Fax. 956 852 339 - [www.vinosiberian.com](http://www.vinosiberian.com)

