



VINOS DE LA FAMILIA OSBORNE-OSBORNE

# JAROS



**Bodega:**

Viñas del Jaro S.L.U.

**Variedades de uva:**

90% Tempranillo (Tinto Fino).  
2% Cabernet Sauvignon.  
8% Merlot.

**Localización:**

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

**Grado alcohólico:** 13,5°.

**Fermentación:**

Durante 12 días a temperatura de 26°C.

**Tiempo de Maceración Post-fermentativa:**

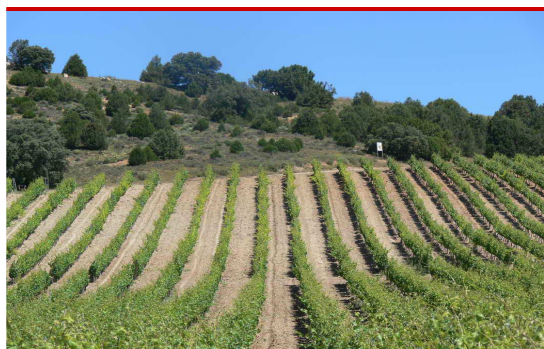
14 días con sus hollejos.

**Crianza:**

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

**Nota de cata:**

- Se trata de nuestro vino de Finca pues procede de la uva de varios pagos y muestra el carácter general del conjunto de todos ellos. Los diferentes vinos son ensamblados tras la crianza en barrica nueva y de segundo año, y que suele oscilar los 15 meses. La variedad principal utilizada es la Tempranillo, con pequeños aportes de Cabernet Sauvignon y Merlot. En nariz desarrolla aromas de frutos 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.



COMPAÑÍA DE VIÑEDOS IBERIAN S.L.

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

