



VINOS DE LA FAMILIA OSBORNE-OSBORNE

SEMBRO



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: 13,5°.

Fermentación:

Durante 10 días a temperatura de 25°C.

Tiempo de Maceración Post-fermentativa:

7 días con sus hollejos.

Crianza:

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

Nota de cata:

- Es un vino de carácter frutal, que intenta expresar las características primarias de la variedad Tempranillo de nuestra Finca. Se refuerza con un pequeño paso por madera que suele oscilar los 4 meses. Es un vino frutal, goloso y jugoso en boca, pero a la vez fresco, con unos taninos dulces, maduros y que lo hacen muy agradable, envolvente y sin dureza tánica.



COMPAÑÍA DE VIÑEDOS IBERIAN S.L.

Tel. 956 854 204 - Fax. 956 852 339 - www.vinosiberian.com

