



SEMBRO

100% Tinto Fino
D.O. Ribera del Duero

- La cosecha 2019** La cosecha 2019 en Ribera del Duero ha venido marcada por la sequía, ya que durante todo el periodo vegetativo de la vid ha llovido muy poco en comparación con un año normal. Esto ha provocado que los rendimientos fueran más bajos de lo esperado en la D.O. Invierno suave y seco con ligeras heladas en mayo que no han afectado a la producción.
- La Bodega** En la orilla norte del río Duero descansa nuestra bodega y finca Viñas del Jaro, donde elaboramos 4 vinos diferentes. El viñedo ocupa una superficie de 47 ha dividido en 27 sectores, atendiendo a las variedades, suelos, orientación y altura. La finca está en el corazón de la “Milla de Oro” de la Ribera, rodeada de encinas, pinos y monte bajo.
- El viñedo** Situado en la parte más baja de la propiedad. Protegido al Norte por una colina y mirando al río Duero por el Sur. Suelo arenoso, con algunas arcillas y con contenido en piedras calizas. Cepas de 20 años de edad. Plantación en espaldera.
- Enólogo** Álvaro Trigueros
- El vino** Monovarietal de Tinto Fino (Tempranillo). Fermentación en acero inoxidable y maceración de 17 días con sus hollejos. Crianza mínima de 4 meses en barricas de 300 litros de roble francés y americano.
- Nota de cata** Es un vino con mucha fruta, jovial en boca, pero a la vez con unos taninos dulces de su breve paso por barrica.
- Datos técnicos** Alcohol: 14,5 % vol.
pH: 3,6
Acidez: 5,2 g/l en H2T
Azúcar residual: 1,7 g/L