




VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO

CHAFANDÍN

100% Tinto Fino
D.O. Ribera del Duero

La cosecha 2018 El invierno de 2018 fue frío y desafiante para las plantas de vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, continuando las bajas temperaturas durante el principio de la primavera con unos meses de febrero y marzo bastante fríos. Finalmente la lluvia hizo su aparición en la zona, en abundantes cantidades, a finales del invierno y durante la primavera. A finales del mes de junio las lluvias finalmente se detuvieron y se registraron temperaturas más cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que ya en ese momento auguraban una bondadosa cosecha. En julio las temperaturas fueron algo inferiores a lo habitual, lo que propició que las plantas continuaran con su rápido desarrollo ayudado notablemente además por las abundantes reservas hídricas. Durante el proceso de maduración, con temperaturas muy cálidas en septiembre y más altas de lo habitual en octubre, se produjo una evolución rápida en el caso de las cepas de mayor edad: Pago Chafandín.

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 46 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 Procede del Pago Chafandín, plantado con cepas de más de 50 años sobre suelos muy pobres, con mucho canto rodado y con una inclinación Sur que lo hace perfecto para producir uvas de calidad excelente. Sin riego.

Enólogo Álvaro Trigueros

El vino 100% Tinto Fino (Tempranillo). 28 días de maceración con sus hollejos. Crianza mínima de 20 meses en barricas de roble francés. Producción limitada de 30,000 botellas.

Nota de cata Es un vino profundo, con mucha mineralidad, carbón, especias, fruta negra bañada en licor y en boca transmite firmeza, longitud y un posgusto que te hace reflexionar sobre el resto de sensaciones ya percibidas. Potencial de guarda de más de 20 años.

Datos técnicos Alcohol: 15 % vol.
pH: 3,6.
Acidez: 5,6 g/l en H2T.
Azúcar residual: 1,6 g/L.

Menciones Chafandín 2016, 92 pts. Guía Peñín 2019.
Chafandín 2016, Medalla de Oro Challenge International du Vin Bruxelles 2019.
Chafandín 2003, Mejor vino tinto del mundo, International Wine Challenge 2019.