



Ficha Técnica

Sed de Caná 2015

Bodega	Variedades
Viñas del Jaro	100% Tinto Fino (Tempranillo)
Pesquera de Duero	Alcohol
D.O. Ribera del Duero	14,5°
Crianza	
24 meses en barrica francesa nueva de 300 litros más 12 meses en depósito de hormigón.	
Fermentación	Maceración
Durante 11 días en depósitos de 3,000 litros a temperatura de 26°C	19 días en depósitos de 3,000 litros.

Comentarios:

Algunos vinos de determinados sectores de nuestros viñedos más viejos del Pago de Chafandin, a lo largo del proceso de crianza, en determinadas añadas, trasladan más elegancia y personalidad en las sucesivas catas, existe como un “Golpe de Corazón”. Esas barricas, son seleccionadas en los seis primeros meses tras cada vendimia y separadas, para hacerles un seguimiento personalizado. El año que se produce este acontecimiento se embotella bajo la marca Sed de Caná y da origen al vino más emblemático de la Bodega. Aromas frutales y florales (violetas) sobre matices elegantes, minerales, balsámicos y especiados. Boca amplia, jugosa y con volumen, pero a la vez con un fino recorrido lleno de expresión y equilibrio. Final muy duradero y emocionante.