



SEMBRO 2020

- La cosecha 2020** La cosecha 2020 en nuestra finca El Quiñón, en la Ribera del Duero, se ha caracterizado principalmente por una pluviometría alta y oscilaciones de las temperaturas medias a lo largo de todo el ciclo. Las precipitaciones registradas durante la primavera y las temperaturas suaves y sin heladas, permitieron a la vid una muy buena brotación desde principios del mes de abril, así como su posterior desarrollo. A mitad de septiembre se registraron varios días de lluvia que ayudaron a conseguir una muy buena maduración; nuestro Albillo Mayor se vendimió el 26 de septiembre. Como resultado, hemos obtenido unos vinos muy equilibrados, con un gran potencial aromático y frutal, con graduaciones moderadas y bocas redondas, afrutadas y con estructura muy agradable. La cosecha 2020 apunta a una calidad enológica elevada, con un gran potencial de evolución y envejecimiento, tanto para las medias como para las largas crianzas, dando lugar a vinos muy afrutados y elegantes.
- La Bodega** A un kilómetro del río Duero se sitúa nuestra bodega y finca Viñas del Jaro, donde elaboramos 4 vinos diferentes. El viñedo ocupa una superficie de 46 ha dividido en 28 sectores, atendiendo a las variedades, suelos, orientación y altura. La finca está en el término de Pesquera de Duero, rodeada de encinas y monte bajo.
- El viñedo** Las viñas de Sembro están 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 22 años de edad. Plantación en espaldera y 100% de la variedad Tempranillo /Tinto Fino
- 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, fresco y agradable. Capacidad de guarda de 5 años.
- Datos técnicos** Alcohol: 13,5 % vol.
pH: 3,6
Acidez: 5,2 g/l en H2T
Azúcar residual: 1,7 g/L