

Jaros 2012



- Variedades: Tempranillo 90%, Cabernet Sauvignon 2% y Merlot 8%
- Zona / Denominación De Origen: D.O. Ribera del Duero
- Productor: Bodegas Viñas del Jaro
- Formato: 0,75 L
- Grado Alcohólico: 13,5%
- Precio Medio: 16-19€
- Decantación: No

Elaboración

Fermentación durante 12 días a temperatura de 26 °C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 14 días con sus hollejos.

Envejecimiento

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

Nota de cata

Cata a la vista

Rojo cereza con un ribete granate.

Cata en nariz

Intensidad media, aromática, frutas del bosque, notas espaciadas, tostados, con notas de hinojo, herbáceo.

Cata en boca

Sabroso, directo, muy afrutado, amplio en boca, toques minerales.

Temperatura de Servicio

17º

Maridaje

Carnes Rojas, caza, ibéricos, quesos curados, azules.

Resumen

Procedente de Viñas del Jaro, una pequeña bodega situada en Pesquera del Duero, situada a un kilómetro del paso del Río Duero, la Finca Quiñón de la cual procede está rodeada de un pequeño bosque de encinas centenarias que se define como "Jaro" y de ahí proviene el nombre de este gran vino de Ribera del Duero.

Con una crianza de 16 meses en barricas de roble francés, toda la vendimia se realiza a mano. Jaros es un vino que tiene estilo propio, con personalidad, expresión de la Finca en la cual se elabora, eligiendo la uva entre diversos pagos y cada añada tiene su propia expresión, realizando un *coupage* (lo que coloquialmente se conoce como mezcla de vinos de la misma añada) con un 90% de tempranillo, combinado con merlot y cabernet sauvignon.

Cuando abrimos el vino, apreciamos un color rojo cereza, con un tono oscuro y ribete granate, pero es muy limpio y brillante. Es muy agradable de ver, resalta a la vista, con un carácter muy limpio y brillante.

En nariz, presenta cierta complejidad. Si bien en un principio tiene una intensidad media pero muy aromática, apreciamos frutas del bosque, notas especiadas, incluso tostados, con pequeñas notas balsámicas y mentolados, y un final con un toque de hinojo, herbáceo.

Pero es en boca cuando muestra todo su potencial, porque es muy sabroso, directo, fresco, muy frutal, mostrando esa combinación de frutas rojas y del bosque, apreciando la madera, con un toque mineral y un largo postgusto, siendo muy completo.

En esta ocasión, maridamos el vino con estofado de corzo con setas (típico plato de cocina gallega) y a pesar de ser un plato con consistencia y con carácter, el vino marido a la perfección. También combinaría perfectamente con carnes rojas, caza, ibéricos y quesos curados y azules.

En conclusión, estamos ante un vino que muestra el carácter de la propia tierra en la que se produce, muy bien trabajado, con un carácter frutal muy amplio, que te invita a beberlo.