



Análisis |

Alcohol: 14,00% Vol
Azúcar residual: 2 g/L
Acidez total: 5,7 g/L
Ph: 3,57

Packaging |

Botella bordolesa
Corcho natural
Caja cartón de 3 botellas

BARCOLOBO EL JARAL

Tipo de vino | Tinto

Cosecha | 2013

Denominación | I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Varietales | Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Viticultura | Viñedos propios en espaldera, situados en la Reserva Natural "Castronuño - Vega del Duero". Altitud de 705 m. Suelos franco arenosos, con canto rodado en superficie y materia orgánica baja.

Año complejo con temperaturas primaverales bajas que retrasaron el ciclo vegetativo dando lugar a vinos más frescos, de menor graduación y más acidez.

La vendimia de estas uvas tiene lugar del 2 al 8 de octubre, se realiza manualmente en cajas de 15 kg que se trasladan a cámaras frigoríficas, con el fin de mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas durante su procesamiento.

Elaboración | Selección de las mejores uvas en bodega, despalillado sin estrujar. Viñificación por separado de cada variedad de acuerdo a su potencial fenólico. Maceración prefermentativa (4 °C) durante cinco días. La fermentación alcohólica se realiza a 24 °C, con pico de unos horas a 30 °C, durante 14 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés nuevas.

Crianza | Elaborado a partir de una cuidadosa selección de barricas de cada variedad. Barricas nuevas de roble francés (225L), de grano muy fino y tostado medio. Tiempo de permanencia en barricas de 20 meses. Cinco trasiegos coincidentes con los cambios de luna, cuarto menguante.

Una vez embotellado permanece al menos 24 meses en botella antes de su comercialización.

Cata | Color rojo picota oscuro. Aromas de fruta negra, notas balsámicas con toques de mineralidad, en el fondo cassis y especias. En boca resulta intenso, equilibrado y con volumen, buena acidez con taninos redondos y dulces. Armonioso.

Producción | 3.150 botellas de 75 cl.

Recomendaciones |

Temperatura de servicio: 16 °C

Por su carga tánica y elaboración artesanal, el vino puede presentar precipitados con el paso del tiempo, por lo que se recomienda decantar.



BARCOLOBO

Finca La Rinconada · Ctra. San Román de Hornija, s/n · 47520 Castronuño (Valladolid)
info@barcolobo.com · www.barcolobo.com