

**Análisis |**

Alcohol: 14,5% Vol
Azúcar residual: <2g/L
Acidez total: 6 g/L
Ph: 3,6

Packaging |

Botella bordelesa
Corcho natural
Caja cartón de 3 botellas

BARCOLOBO EL JARAL

Tipo de vino | Tinto

Cosecha | 2017

Denominación | I.G.P. VinodelaTierradeCastillayLeón

Varietales | Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Viticultura | Viñedos propios en espaldera, situados en la Reserva Natural de "Riberas de Castronuño - Vega del Duero". La altitud del viñedo es 705 m sobre el nivel del mar. Suelos franco-arenosos, con canto rodado en superficie y poca materia orgánica.

2017, fue una añada difícil marcada por dos heladas, la primera a finales de abril y la segunda a primeros de mayo, se le añade granizo y una acusante sequía. Todos estos factores han sido determinantes para el trabajo en de viticultores y enólogos.

La vendimia para la elaboración de este vino tuvo lugar entre el 10 y el 15 de octubre. Se realizó al amanecer y de forma manual en cajas de 15 kg, las uvas se trasladan inmediatamente a cámaras frigoríficas, con el fin de mantener preservar los aromas íntegros, evitar oxidaciones y fermentaciones espontáneas.

Elaboración | Selección de las mejores uvas en bodega, despalillado sin estrujar. Vinificación por separado de cada variedad de acuerdo con su potencial fenólico. Maceración pre-fermentativa (5 °C) durante cuatro días. La fermentación alcohólica durante 12 días a temperatura controlada de 22°C, con picos de 30°. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés nuevas.

Crianza | Elaborado a partir de una cuidadosa selección de barricas de cada varietal. Fudres y barricas nuevos de roble francés (700L y 225L respectivamente), de grano muy fino y tostado medio. Tiempo de permanencia en barricas de 20 meses. Cinco trasiegos, aprovechando los cambios de luna, en cuarto menguante. Una vez embotellado permanece al menos 24 meses en botella antes de su comercialización.

Producción | 3.490 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.

Cata | Rojo a veces negro, a la luz matices violáceos, limpio brillante y glicérico. Intensa fruta madura, sutiles aromas a madera, tofe, balsámicos con final mineral. Buen cuerpo, goloso, madera bien integrada, buen gusto y mejor postgusto. Cada sorbo de Jaral es una golosina natural en nuestra boca.

*Nacido en la Reserva Natural
"Riberas de Castronuño - Vega del Duero"*



BARCOLOBO

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