

JAROS 2009

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Viñas del Jaro
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2000
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 65 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Osborne
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Borja Osborne, Alvaro Trigueros
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Ribera del Duero (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (85 %), Cabernet Sauvignon (13 %), Merlot (2 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,45
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,19
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
33,60
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
79,00
- ▶ **ph** (ph)
3,58
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
ja
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



JAROS 2009

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca El Quiñon
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20-25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Double Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.300/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkhaltige, sandige Unterböden mit Kiesel
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
45 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
745-800 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
15 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Kirschrot mit violetter Rand. Intensive Nase mit einem fruchtigem Aroma von roten Wildbeeren und Noten von Hölzern. Aromen von Früchten, Kirschen und Pfeffer mit feinen floralen und pflanzlichen Noten, Vanille, Lakritze, Gewürze und Unterholz, Balsamico und Menthol. Ausgewogen und frisch im Mund; gut strukturierte Tannine, lang anhaltend im Abgang.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Valbuena-Pesquera
47315 Valladolid (Pesquera del Duero)
Spanien*