

LOS JALONES

· ROBLE ·

lj

Viñedos

- *Ubicación:* Parcelas La Dehesa. Altitud: 830 m.
- *Tipo de suelo:* Textura media con caliza y buen drenaje.
- *Edad de los viñedos:* 20 años.
- *Tipo de conducción de los viñedos:* Espaldera.
- *Tipo de vendimia:* Manual en cajas de 15 kg.
- *Fecha de la vendimia:* Del 18 al 23 de septiembre.

Cata

- *Color:* Grana, violáceo intenso, limpio y brillante.
- *Nariz:* Complejidad primaria destacando frutas de hueso (albaricoque, melocotón) y frutas frescas (grosellas y frambuesas).
- *Boca:* Fresco agradable, suave paso en boca, con ligera untuosidad.

Elaboración

- *Variedad de la uva:* 100% Tempranillo.
- Fermentación y maceración durante 5 días a baja temperatura.
- Permaneció 6 meses en barrica de roble francés de 300 litros.
- Estabilizado y embotellado.

Análisis

- *Alcohol:* 13 %
- *pH:* 3.68
- *Azúcares:* 1.20 g/l
- *Acidez total:* 4.95

Notas al Consumidor

- Recomendamos decantar 10 minutos antes de servir.
- *Temperatura óptima de consumo:* Entre 15 °C y 16 °C.



Hemar
Ribera del Duero
Denominación de Origen

La iglesia 48 · 09315 Fuentecén (Burgos)
Tel. +34 947 53 27 18 · www.bodegashemar.com



RIBERA
DEL
DUERO

LOS JALONES

· ROBLE ·



Vineyards

- *Location:* Plots in La Dehesa. Altitude: 830 m.
- *Soil type:* Medium texture with limestone and good drainage.
- *Vineyard age:* 20 years old.
- *Vine training:* Trellised.
- *Harvest:* Hand harvested in 15kg box.
- *Harvest date:* Between 18th and 23rd September.

Winemaking

- *Colour:* Clean bright intense violet.
- *Nose:* Complex primary aromas with notably intense stone fruit standing out such as (apricot and peach) along with fresh fruit (berries and raspberry).
- *Palate:* Pleasantly fresh and smooth palate with a light oiliness.

Winemaking

- *Variety:* 100% Tempranillo.
- Fermentation and maceration for 5 days at low temperatures.
- It has spent 6 months in 300 litre french oak barrels.
- Stabilized then bottled.

Analysis

- *Alcohol:* 13 %
- *pH:* 3.68
- *Sugar:* 1.20 g/l
- *Acidity:* 4.95

Recommendation

- We recommend decanting this wine 10 minutes before serving.
- *Serving temperature:* Between 15 °C and 17 °C.



Hemar
Ribera del Duero
Denominación de Origen



La iglesia 48 · 09315 Fuentecén (Burgos)
Tel. +34 947 53 27 18 · www.bodegashemar.com

RIBERA
DEL
DUERO