



PAGO DE LA JARABA

Single Vineyard Estate Bottled Wines



Pago de La Jaraba 2021

Datos técnicos

Origen del vino

Nombre del viñedo	La Jaraba
Localidad	El Provencio - Villarrobledo
Superficie	80 Ha
Suelo	Fluvial, franco, franco-arcilloso-arenoso y arenoso
Altitud	780-790 msnm
Producción/ha	5.000 kgs/ha

Elaboración

Variedad	70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Tipo de vendimia	Manual en cajas de menos de 12 kgs
Tipo de selección	Doble selección (racimo y grano)
Fermentación alcohólica	10 - 14 días en tina de roble francés
Fermentación maloláctica	En madera de roble francés
Crianza	12m en bodega nueva 225l de roble francés de grano fino
Alcohol	13.5%

Viñedo y Bodega

“La Jaraba” es un paraje natural e histórico en pleno corazón de Castilla-La Mancha, donde 80 hectáreas del viñedo único están rodeadas por 92 hectáreas de monte bajo de encina y pino. Su ubicación le confiere un microclima particular y distintivo que, junto con el mayor contenido mineral de los suelos fluviales, contribuye a producir vinos intensos, aromáticos, de pleno sabor, con marcadas notas minerales y aromas balsámicos.



BODEGA PAGO DE LA JARABA

Enólogos: Pedro del Toro y Francisco Fernandez
Director Técnico: Francisco Fernandez