

## FICHA TÉCNICA VINO JABALCÓN-BIO

### Características:

- Bodegas Jabalcón, Baza Granada, Andalucía, España
- Vino tinto Joven ecológico vegano.
- Grado alcohólico 14º
- Variedades 50% tempranillo 50% merlot

### Viñedo:

- Cepas de más de 30 años
- Altitud del viñedo 1150m sobre el nivel del mar
- Agricultura ecológica y regenerativa
- Suelo franco arenoso con caliza y PH de 8,4, poco profundo y pedregoso, ubicado en las estribaciones del Parque Natural Sierra de Baza, rodeado de cultivos en producción ecológica.
- Clima, estepario frío con media de 380 mm/año de precipitaciones, inviernos fríos con mínimas de -9 ºC y máximas de 40ºC. Gran amplitud térmica diaria en los últimos días de verano con más de 25 º C entre máximas y mínimas, que ayudan a una maduración lenta.
- Fecha de recolección primera semana de octubre

### Elaboración:

Las variedades fermentan en conjunto en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada durante 10-15 días. Posteriormente realiza la fermentación manoláctica.

### Cata:

- Visual: color cereza picota
- Nariz: fruta roja madura y regaliz, recuerdos lácteos y a higo
- Boca: agradable al paladar fresco con fruta, afinado, goloso, fácil de beber
- Maridaje: es el perfecto complemento de la dieta mediterránea y acompañando al cordero segureño, carnes rojas y frutos secos.