



PAGO DE LA JARABA

Single Vineyard Estate Bottled Wines



Pago de La Jaraba Blanco 2023 Ecológico

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	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vendimia	Manual en cajas de menos de 12 kgs
Tipo de selección	Doble selección (racimo y grano)
Crianza	Fermentación lenta de mosto flor con crianza sobre lías en depósito inox.
Alcohol	12%

Cata

Visual: Amarillo verdoso limpio y brillante.
Olfativo: Aromas de alta intensidad que recuerdan a fruta blanca madura, manzana, heno y flores.
Sabor: Respetuoso con la variedad, busca dentro de sus orígenes un vino alegre, fresco con toques de frutas tropicales y cítricos.
Vino expresivo, agradable y sedoso.

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

Ctra. Nacional 310, km 142,7 - 02600 Villarrobledo - Albacete - España
967 138 250 - www.lajaraba.com - info@lajaraba.com