

# JHANA 2017

## TIPO

Rosado  
Pirineos. Pallars Jussà.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva que proviene exclusivamente de la propia finca. Vinificado en pequeñas tinas de 8 hl con una breve maceración a baja temperatura. Posterior crianza de 4 meses en barricas de roble francés de tercer año, sin maloláctica.

## VARIEDADES

Merlot 90 % y Petit Verdot 10 %.

## NÚMERO DE BOTELLAS

2.100 botellas de 75 cl.

## NOTA DE CATA

### EN VISTA

Color cebolla, casi color salmón pálido con un aspecto muy limpio y brillante.

### EN NARIZ

Predominan las notas de cereza, confiriéndole aromas elegantes de fruta roja y frutas del bosque.

### EN BOCA

La entrada es muy agradable, con densidad y un toque glicérico. Encontramos en el retrogusto notas de frambuesa y un final muy persistente.

### POSTGUSTO

Largo y persistente. Denota mucha complejidad.

### COMENTARIOS

Jhana hace referencia a un tipo de meditación. Su nombre viene dado porque en nuestra zona del Pallars se disfruta del silencio y la naturaleza, y especialmente a Raül Bobet le permite practicar la meditación.

El concepto de hacer un vino rosado parte de querer dignificar al máximo los buenos vinos rosados, que son aquellos que tienen un buen potencial de envejecimiento equivalente a los grandes blancos.

El vino no está definido por la fruta y tiene un gran potencial de guarda en botella que se aprecia por su longitud en boca.

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,3 %

pH: 3,21

Acidez total: 6,2

