



JIMBROWORLD

— FICHAS DE PRODUCTO

JIMBROWORLD

SUMARIO

JIMBRO - Puesta en Cruz
JIMBRO Bruñal
JIMBRO 3
JIMBRO ORIGEN Tinto
JIMBRO ORIGEN Blanco

Potencial de guarda
Añadas disponibles



JIMBRO

PUESTA EN CRUZ



INFORMACIÓN ANALÍTICA

- 2018 / Alc° 13,5 - P.H 3,2
- Azúcares Reductores 2,2 - Acidez Total 6,1

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

- Viñedos de entre 80 a 120 años
- Alta densidad de plantación, 3.500 vides / Hectárea
- Bajo rendimiento de uva por planta, 1 kilo / Vid

CARACTERÍSTICAS DEL VINO



100% Puesta en Cruz



12 meses en Barricas de Roble Francés



16 meses antes de su salida al mercado



JIMBRO

BRUÑAL



INFORMACIÓN ANALÍTICA

- 2016 / Alc° 15 - P.H 3,65
- Azúcares Reductores 1,8 - Acidez Total 5,2

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

- Viñedos de entre 15 a 120 años
- Alta densidad de plantación, 3.800 vides / Hectárea
- Bajo rendimiento de uva por planta, 1 kilo / Vid

CARACTERÍSTICAS DEL VINO



100% Bruñal



Entre 16 a 24 meses en barricas de Roble Francés



24 meses antes de su salida al mercado



JIMBRO 3

BRUÑAL, RUFETE, J. GARCÍA



INFORMACIÓN ANALÍTICA

- 2018 / Alc° 14,5 - P.H 3,65
- Azúcares Reductores 1,8 - Acidez Total 5

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

- Viñedos de entre 50 a 120 años
- Alta densidad de plantación, 3.500 vides / Hectárea
- Bajo rendimientos por planta dependiendo de las variedades

BRUÑAL: 0,6 kilos / Vid

RUFETE: 1 Kilos / Vid

JUAN GARCIA: 1,5 Kilos / Vid

CARACTERÍSTICAS DEL VINO



Bruñal, Rufete, Juan García



12 meses en barricas de Roble Francés



24 meses antes de su salida al mercado



JIMBRO ORIGEN TINTO

BRUÑAL, J. GARCIA, RUFETE, MALVASÍA

INFORMACIÓN ANALÍTICA

- 2019 / Alc.º 14 P.H.: 3,7
- Azúcares Residuales 1,9 g/l Acidez total 4,9 g/l.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

- Viñedos de entre 15 y 120 años.
- Técnicas BIODINÁMICAS de cultivo.
- Alta densidad de plantación 3.500 - 4.000 Cepas / Hectárea.
- Bajo rendimiento de uva por planta.

BRUÑAL: 0,6 kg / Vid.

RUFETE: 1 kg / Vid.

JUAN GARCÍA: 1,5 kg / Vid.

MALVASÍA: 1,5 Kg / Vid.

WINE CHARACTERISTICS



50% Bruñal , 30% J. García, 15% Rufete, 5% Malvasía.



Fermentation con levaduras indígenas.
18 meses de envejecimiento en depósito con sus lías.



18 meses en botella antes de su salida al mercado.



JIMBRO ORIGEN BLANCO

PUESTA EN CRUZ - MALVASÍA



INFORMACIÓN ANALÍTICA

- 2019 / Alc.º 13,5 P.H.: 3,3
- Azúcares Residuales 1,9 g/l Acidez total 5,8 g/l.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

- Viñedos de entre 50 y 120 años.
- Técnicas Biodinámicas de cultivo.
- Alta densidad de plantación 3.500 - 4.000 Cepas / Hectárea.
- Bajo rendimiento de uva por planta

PUESTA EN CRUZ: 1,5 kg/ Vid.

MALVASIA: 1,5 kg / Vid.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO



50% Puesta en Cruz , 50% Malvasía



Fermentación con levaduras indígenas.

18 meses de envejecimiento en depósito con sus lías.



18 meses en botella antes de su salida al mercado.





JIMBRO
PUESTA EN CRUZ

15
años

en condiciones óptimas de temperatura y humedad

JIMBRO
BRUÑAL

20
años

en condiciones óptimas de temperatura y humedad

JIMBRO 3
BRUÑAL, RUFETE, JUAN GARCÍA

15
años

en condiciones óptimas de temperatura y humedad



Colección 2015

Colección 2016

Actual 2017

En Botellero - 2018

En Depósito - 2019

En Barrica - 2020

JIMBRO
PUESTA EN CRUZ

Colección 2015

Actual 2016

En Botellero - 2017

En Botellero - 2018

En Barrica - 2019

En Barrica - 2020

JIMBRO
BRUÑAL

Actual 2017

En Botellero - 2018

En Barrica - 2019

En Barrica - 2020

JIMBRO 3
BRUÑAL, RUFETE, JUAN GARCÍA





[@jimbroworld](#)



[@jimbroworld](#)



[www.jimbro.es](#)



JIMBRO