

*fj*

*finca la jaula*

*Trabajamos desde el corazón, con la mirada en lo que realmente importa, para poder ofrecer un mundo de sensaciones auténticas en una copa de vino.*

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO

*we work from the heart, looking at what really matters, to be able to offer a world of authentic sensations in a glass of wine.*

*Buscando elaborar vinos de auténticos que muestren la expresión más pura de los viñedos únicos y con la mira puesta en el carácter de la región y la variedad - Ribera del Duero. Nuestro interés se centra en vinos fáciles, con una buena intensidad y expresión frutal ya que entendemos que la fruta es la manera de expresar y presentar el terroir y tradiciones regionales.*

*Aiming to craft authentic wines that reveal the purest expression of the local terroir and delivering the authentic character of place and variety - Ribera del Duero. Our focus is always on clean, pure expression of fruit, as we believe the grapes to be the best conduit of terroir and tradition.*



*Finca La Jaula es el manifiesto de algo franco, que nos dirige a los campos, a los viñedos, a las cepas, a lo real. Dejamos que el campo, el fruto hable por si solo y se exprese de tal forma que la intervención humana esté tan integrada en el vino que pase desapercibida y se integre en el vino. Elaborado con la mínima intervención posible a fin de respetar la región y terroirs autóctonos. Entendemos que los vinos han de transmitir una manera de vivir y entender a las gentes locales y ser embajadores de la región de donde provienen.*

*Finca La Jaula is synonymous of something real and authentic, that leads us to the fields, to the vineyards, to the vines, to the genuine. We let the land and the fruit speak for themselves and express in such a way that human intervention is so integrated into the wine that it goes unnoticed and integrated into the wine. Elaborated with the minimum possible intervention in order to respect the region and autochthonous terroirs. We understand that wines must convey a way of living and understanding local people and being ambassadors to the region from which they come.*

---

**fj** *finca la jaula*

RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*El trabajo en las viñas está basado en la agricultura sostenible y máximo respeto por el campo y sus gentes y tradiciones, así nuestros vinos con cada vez más francos y expresan su viñedo de origen. Los suelos, los viñedos, el microclima y nuestra aportación brindan a nuestros vinos de una personalidad y particularidad única.*

*The work in the vineyards is based on sustainable agriculture and maximum respect for the vineyards and its people and traditions hence our wines are more frank and express their origin. The soil, vineyards, microclimate and our expertise give our wines a unique and singular personality and character.*



*Nuestros vinos comienzan a elaborarse en el viñedo. Donde nuestro sueño empieza. Contamos con la inestimable ayuda de la familia Calvo, que aportan su experiencia, tesón, esmero y trabajo, primero en los viñedos y posteriormente en bodega. El rigor y ejercicio desarrollado en los viñedos es fundamental para obtener vinos únicos y con personalidad propia. Siempre con la vista puesta en el futuro, pero sin perder de vista nuestra visión y filosofía de calidad. Un proyecto basado en la conjugación de tradición y modernidad, el respeto a la tradición sin dejar de lado la aportación de los nuevos conocimientos y técnicas.*

*Our wines begin to be elaborated in the vineyard. Where our dream begins. We have the invaluable help of the Calvo family, who bring their experience, tenacity, dedication and work, developed in the vineyards and later in the winery. The rigor and exercise developed in the vineyards is essential to obtain unique wines with their own personality. Always with the view put in the future, but without losing sight of our vision And philosophy of quality. A project based on the conjugation of tradition and modernity, respect for tradition without leaving aside the contribution of new knowledge and techniques.*

---

*fj finca la jaula*

RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## **TIERRA, CLIMA & SUELO**

*La Denominación de Origen Ribera del Duero está situada en la meseta norte, Burgos, Segovia, Soria y Valladolid acompañan en su viaje al río Duero, a través de un lazo que une a más de 100 pueblos extendidos a lo largo de una franja vitícola de unos 115 km.*

*El tiempo y el legado de la naturaleza han dotado a toda la zona de un suelo excepcional para el cultivo de la vid. La pluralidad del tiempo marca contrastes imprevisibles que alteran el curso normal de los viñedos, dándoles un carácter y fuerza que los hace únicos.*

*El clima es mediterráneo con carácter continental. Con un promedio moderado-bajo de lluvias al año, veranos secos e inviernos largos y rigurosos, con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones. Son, precisamente estas oscilaciones las que van a ayudar a la uva a desarrollar una piel fuerte, capaz de soportar las inclemencias del tiempo para proteger el fruto hasta la vendimia.*

*Los suelos cuentan con sedimentos de arenas limosas o arcillosas, con alternancia de capas calizas e incluso calcáreas. La cuenca ribereña presenta ondulaciones en su paisaje, pequeñas colinas erosionadas por la influencia del río, con cotas que van desde los 911 metros de altitud en los páramos hasta los valles que discurren junto al río.*

*La producción máxima reglamentaria admitida por hectárea es de 7.000 kilogramos y la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a este límite autorizado, no puede ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribera del Duero.*

## **UVA TEMPRANILLO**

*Características vitícolas - Excepcional adaptación. Seno peciolar cerrado, envés arañoso-velludo. racimos compactos de doble hombro y tamaño medio.*

*Características organolépticas - Vinos de fuerte coloración violácea. Destacan aromas a mora que se conjuntan con frutos negros del bosque. Tanino estructurado a dulce en sobremaduración, acidez media.*

---

**fj** *finca la jaula*

RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## **EARTH, CLIMATE AND SOIL**

*The Ribera del Duero Designation of Origin is on the northern plateau and Burgos, Segovia, Soria and Valladolid accompany the River Duero, which provides a link between more than 100 towns and villages along a vine-growing strip of around 115 km.*

*The weather and the legacy of nature have given the whole area exceptional soil for vine-growing. The different kinds of weather mark unpredictable contrasts, altering the normal progress of the vines and giving them a character and strength that make them unique.*

*The climate is Mediterranean with a continental character: with a moderate/low average annual rainfall; dry summers; long, hard winters, and sharp swings of temperature through the seasons. It is precisely these swings that help the grapes develop a strong skin capable of withstanding bad weather to protect the fruit until harvest.*

*The soils have sediments of silty or clayey sand alternating with limestone and even chalky layers. The river basin shows undulations in the landscape, small hills eroded by the influence of the river, with heights ranging from 911 metres in the moorland down to the valleys alongside the river.*

*The statutory maximum production allowed per hectare is 7,000 kilograms and the grapes from parcels whose returns are higher than the authorized limit, can not be used in the production of wines protected by the denomination of origin Ribera the Duero.*

## **TEMPRANILLO GRAPES**

*Wine-growing characteristics - exceptional adaptation. Sine peciolar closed, instead Arañoso-hairy. Compact double-shoulder and medium-sized clusters.*

*Organoleptic characteristics - Wines of strong purple colouring. Aromas of blackberry that are mixed with black forest fruits. tannin structured to sweet in overripeness, medium acidity.*

---

**fj** *finca la jaula*

RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# finca la jaula - joven



**VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:** Viñedos de producción controlada situados en torno a 700 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 24° para preservar la riqueza aromática y maceración durante 10 días con levaduras autóctonas.

**ENVEJECIMIENTO:** vino joven, sin crianza.

**VARIEDAD:** Tempranillo

**VIÑEDOS:** Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm. Viñas de 25 años.

**LOCALIZACIÓN:** Gumiel de Mercado / Burgos

**RENDIMIENTO:** 6.000 Kg/Hectarea

**RASGOS ORGANOLÉPTICOS:**

**VISTA:** Color rojo cereza vivo e intenso, destellos azulados con lágrima densa y abundante.

**AROMA:** Característico de la variedad con notas de frambuesa y regaliz y el recuerdo mineral del carácter de la tierra.

**PALADAR:** Entrada suave y refrescante debido a su juventud, tras su paso deja un agradable recuerdo a fruta madura con buen equilibrio entre alcohol y acidez.

**TEMP. DE SERVICIO:** A temperatura ambiente, entre 12 y 14°C.

**GASTRONOMÍA:** Puede acompañar quesos y embutidos suaves, verduras, pasta, pescado y carnes a la brasa.

**VITICULTURE AND WINEMAKING:** Vineyards of controlled production located at 700 metres altitude. Fermented in stainless steel vats, controlled temperature and 8 days maceration with autochthonous yeasts.

**AGEING:** Young wine, with no barrel ageing.

**GRAPE VARIETY:** Tempranillo

**VINEYARDS:** 25 year old vines.

**LOCATION:** Gumiel de Mercado / Burgos

**YIELD:** 6.000 Kg/Hectarea

**ORGANOLEPTIC FEATURES:**

**APPEARANCE:** Bright and intense cherry red colour, blue hints with thick and abundant drop.

**AROMA:** Characteristic to the variety with notes of raspberry and liquorice and mineral hints reminiscent of the vineyard character.

**PALATE:** Soft and refreshing entrance due to its youthfulness. After taste, nice reminiscent of ripe fruit and great acidity-alcohol balance.

**SERVING TEMPERATURE:** Enjoy this wine from 12 to 14° C.

**BEST WITH:** Cheese and soft cold meat, vegetables, pasta, fish and grilled meat.

fj finca la jaula

RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# finca la jaula - crianza



**VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:** Viñedos de producción controlada situados en torno a 700 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 26° para preservar la riqueza aromática y maceración durante 20 días con levaduras autóctonas.  
**ENVEJECIMIENTO:** 12 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio.

**VARIEDAD:** Tempranillo

**VIÑEDOS:** Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm. Viñas de 25 años.

**LOCALIZACIÓN:** Gumiel de Mercado / Burgos

**RENDIMIENTO:** 5.000 Kg/Hectarea

**RASGOS ORGANOLÉPTICOS:**

**VISTA:** Color rojo rubí agranado con ligeros matices púrpura.

**AROMA:** Potente y frutal con clara influencia varietal, excelentes aromas de crianza, con agradables tostados procedentes de roble de calidad.

**PALADAR:** Amplio y suave, se aprecia la fruta fresca y madura, recuerdos de moras y cerezas con un toque de vainilla.

**TEMP. DE SERVICIO:** A temperatura ambiente, entre 12 y 14°C.

**GASTRONOMÍA:** Puede acompañar todo tipo de quesos y embutidos, ideal para acompañar carnes, guisos y platos de cuchara.

**VITICULTURE AND WINEMAKING:** Vineyards of controlled production located at 700 metres of altitude. Fermented in stainless steel vats with controlled temperature and 8 days maceration with autochthonous yeasts.

**AGEING:** 12 months in 225 litres casks. American and French oak medium toasted.

**GRAPE VARIETY:** Tempranillo

**VINEYARDS:** 25 year old vines.

**LOCATION:** Gumiel de Mercado / Burgos

**YIELD:** 5.000 Kg/Hectarea

**ORGANOLEPTIC FEATURES:**

**APPEARANCE:** Red rubi claret colour with light purple hints.

**AROMA:** Powerful and fruity with clear varietal influence, excellent crianza and nice toasted aromas coming from the oak quality.

**PALATE:** Full in the mouth and soft, fresh and ripe fruit appreciated, reminiscent of blackberries and cherries with a vanilla touch.

**SERVING TEMPERATURE:** Enjoy this wine from 12 to 14° C.

**BEST WITH:** All kinds of cheese and cold meat. Ideal with all sorts of meat and stews.

fj finca la jaula

RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# finca la jaula - reserva



**VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:** Viñedos de producción controlada situados en torno a 700 metros de altitud. Selección de los mejores viñedos, seguido de una segunda selección en bodega Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 28° para preservar la riqueza aromática y maceración durante 25 días con levaduras autóctonas.

**ENVEJECIMIENTO:** Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y un mínimo de 2 años en botella para pulir los taninos y conseguir una mayor complejidad y elegancia.

**VARIEDAD:** Tempranillo

**VIÑEDOS:** Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm. Viñas de 55 años.

**LOCALIZACIÓN:** Gumiel de Mercado / Burgos

**RENDIMIENTO:** 3.000 Kg/Hectarea

**RASGOS ORGANOLÉPTICOS:**

**VISTA:** Color rojo rubí muy cubierto con ligeros ribetes teja.

**AROMA:** Balsámicos y especiados, notas de tabaco y cafés tostados, recuerdos de frutos negros. Complejidad y persistencia.

**PALADAR:** Su entrada y paso es agradable, con notas a vainilla, destacando la suavidad de la glicerina y el toque tostado final. Muy desarrollado y estructurado, con taninos redondos a la par que elegantes.

**TEMP. DE SERVICIO:** A temperatura ambiente, entre 12 y 14°C.

**GASTRONOMÍA:** Ideal para acompañar todo tipo de carnes, especialmente los platos de caza, los guisos y los cocidos.

**VITICULTURE AND WINEMAKING:** Vineyards of controlled production located at 700 metres. Fermented in stainless steel vats, controlled temperature and 18 days maceration with autochthonous yeasts.

**AGEING:** 18 months in New French oak medium barrels and further 2 years in bottle before is released, to obtain softer tannins and elegant, complex and clean finish.

**GRAPE VARIETY:** Tempranillo

**VINEYARDS:** 55 year old vines

**LOCATION:** Gumiel de Mercado / Burgos

**YIELD:** 3.000 Kg/Hectarea

**ORGANOLEPTIC FEATURES:**

**APPEARANCE:** Deep rubi red color with terracotta hints.

**AROMA:** Balsamic and spiced, tobacco notes and toasted coffee, reminiscent of black fruit. Complex and long-lasting.

**PALATE:** Nice entrance with vanilla notes, highlighting the softness of the glycerine and the final toasted touch. Very developed and structured, with rounded and elegant tannins.

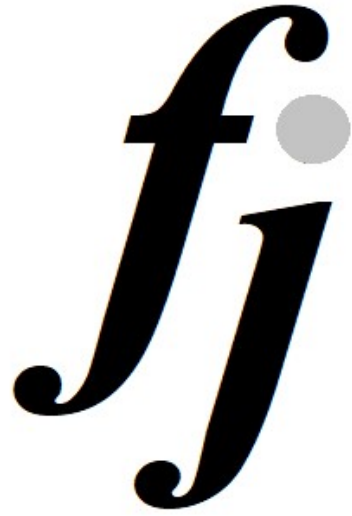
**SERVING TEMPERATURE:** Enjoy this wine from 12 to 14° C.

**BEST WITH:** All kinds of meat, especially hunting dishes and stews.

fj finca la jaula

RI  
BE  
RA  
D E L  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN





*finca la jaula*

*www.fincalajaula.es*  
*export@fincalajaula.es*  
*0034 646393031*