vinetur

Chafandín el vino ideal para celebrar en Navidad

Viñas del Jaro propone su vino Chafandín para celebrar la Navidad.

viernes 21 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MARINA



Cuando llegan las fiestas, llegan los momentos de reunirse, de acordarnos de esos seres queridos con los que compartir o a los que regalar y dejarles ver que agradecemos que estén allí cuando les necesitamos, la familia, los amigos, el abogado, el médico, etc.

Para ello, necesitamos un buen regalo y pensamos en algo "seguro", que guste y no defraude. Y ahí está CHAFANDÍN, un vino de la Ribera del Duero que siempre gusta.

Conocido como nuestro "Vino de finca", procedente del Pago de Chafandín, cuyas cepas tienen más de 50 años, plantadas sobre suelos muy pobres, lo que lo hace perfecto para producir uvas de gran calidad. Chafandín es un vino 100% Tinto Fino / Tempranillo. Tras la vendimia los vinos resultantes de los diferentes sectores son clasificados mediante cata, y dependiendo de su expresión los destinados a un tipo de barrica. Cuenta con una crianza mínima de 21 meses en barricas de roble francés. Potencial de guarda de más de 20 años.

Chafandín es un vino profundo, con mucha mineralidad, carbón, especias, fruta negra bañada en licor, con un sabor en boca que transmite firmeza, longitud y un posgusto que te hace reflexionar sobre el resto de sensaciones percibidas.

El nombre Chafandín hace memoria de un bandolero nacido en Pesquera de Duero, muerto de dos tiros en noviembre de 1800, posiblemente a manos de los miembros de su propia banda, tal como certificaron los cirujanos del Monasterio de San Bernardo y de Valbuena de Duero. Chafandín y su pandilla sembraron el terror por tierras vallisoletanas, salmantinas y zamoranas.