Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO CRIANZA SELECCIÓN ECOLÓGICO 2018

VARIEDADES DE UVA
50% Tempranillo y 50% Graciano.

ANÁLISIS SENSORIAL
Aspecto limpio y brillante, intensidad alta y color rojo granate. En nariz tiene una intensidad aromática alta, aparece fruta roja, notas lácticas y vainilla. En boca tiene taninos suaves de madera nueva, acidez media, mucho cuerpo y final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE
Temperatura de consumo entre 15 y 18 ºC.
Ideal acompañante de carnes.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO
Tempranillo de la comarca de Moncalvillo, zona de suelo arcillo - ferroso y con zonas de cascajo. Graciano de Rioja Oriental, cultivado en viñedos en ladera, suelo franco. Ambas variedades cultivadas con técnicas de viticultura ecológica, respetuosa con el medio ambiente.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA
50% Rioja Alta y 50% Rioja Oriental.

CRIANZA EN BODEGA
12 meses en barrica de roble americano nuevo de 225L.
6 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,65 upH
Alcohol	14,05 % v/v
Azúcares Reductores	1,8 g/l
Acidez total en Tartárico	5,9 g/l
A. Sulfuroso total	68,0 mg/l

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos.

BODEGAS CORRAL