Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO TEMPRANILLO BLANCO ECOLÓGICO 2021

VARIEDADES DE UVA
100% Tempranillo Blanco.

ANÁLISIS SENSORIAL
Aspecto limpio, color amarillo limón intenso e intensidad aromática alta. En nariz aparece fruta madura, melocotón, plátano y pera. En boca tiene acidez media, sabor a fruta madura y compota. Final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE
Temperatura de consumo entre 7 y 9 ºC.
Ideal acompañante de pescados y mariscos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO
Viñedo situado en Rioja Oriental, en una finca de 2 hectáreas a 300 metros de altitud. Cultivado con técnicas de viticultura ecológica, respetuosa con el medio ambiente. Esta variedad procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo del Río Leza (La Rioja).

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA
100% Rioja Oriental.

CRIANZA EN BODEGA
3 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,46 upH
Alcohol	13,55 % v/v
Azúcares Reductores	1,0 g/l
Acidez total en Tartárico	7,0 g/l
A. Sulfuroso total	76,0 mg/l

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos.

BODEGAS CORRAL