Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO VENDIMIA SELECCIONADA ECOLÓGICO 2020

VARIEDADES DE UVA
100% Tempranillo.

ANÁLISIS SENSORIAL
Color granate intenso con ribetes púrpuras. En nariz, apreciamos aromas a roble nuevo tostado y moras. En boca, es afrutado, con notas a madera nueva, frutas rojas, grosellas, sabores dulces-picantes, con un cuerpo medio y con un final fresco.

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

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO
Viñedos situados en la comarca de Moncalvillo, la mayoría de los viñedos tienen entre 20 y 60 años de edad, la variedad es Tempranillo, cultivado en vaso y vendimiado manualmente en el mes de octubre. La variedad Tempranillo es considerada autóctona de Rioja, es la variedad más característica de esta Denominación de Origen. Los suelos son de tipo arcillosos ferrosos y la altitud de los viñedos se sitúan entre 400 y 600 metros.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA
100% Rioja Alta.

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

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

pH	3,65 upH
Alcohol	14,15 % v/v
Azúcares Reductores	1,8 g/l
Acidez total en Tartárico	5,5 g/l
A. Sulfuroso total	56 mg/l

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos.

BODEGAS CORRAL