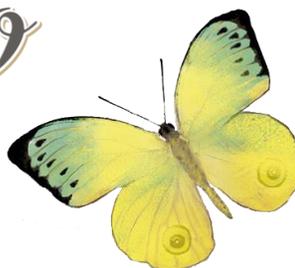


Don Jacobo

DON JACOBO BLANCO



Los vinos de Don Jacobo son un homenaje al emplazamiento singular donde está nuestra bodega, al lado del Camino De Santiago en su vertiente francesa, los vinos de Don Jacobo suponen la gama más reconocida de nuestra bodega, a la par que reivindican una vinificación responsable con la naturaleza.

VARIEDADES DE UVA

80% Viura, 10% Maturana Blanca y 10% Garnacha Blanca

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Elaborado mayoritariamente con Viura, acompañada de pequeñas proporciones de Garnacha Blanca y Maturana Blanca, este vino blanco busca expresar con claridad el carácter varietal y la elegancia de su origen. Su vinificación se realiza en frío, con fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable para preservar los aromas más finos y su textura limpia y envolvente. Un blanco fresco con una expresión viva.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz, predominan aromas de frutas blancas como pera y manzana, acompañadas de notas cítricas y un delicado fondo floral. En boca es fresco, equilibrado, con una acidez vibrante que sostiene su recorrido y un final elegante con notas de fruta fresca y un leve recuerdo mineral.

MARIDAJE

Ideal acompañante de pescados y mariscos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura de consumo debe estar entre 7 y 9 °C.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

Alcohol: 12% vol. 750 ml.



RIOJA
Denominación de origen calificada