

Don Jacobo

DON JACOBO GRAN RESERVA

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.

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Don Jacobo Gran Reserva se elabora únicamente en las añadas más excepcionales a partir de una cuidada selección de viñedos viejos de Tempranillo con una maduración lenta y equilibrada. Tras una fermentación tradicional, el vino reposa al menos 36 meses en barricas de roble francés y americano donde va desarrollando estructura y carácter, para después afinarse en botella durante un mínimo de 12 meses. Es un vino que nace del respeto al tiempo con una elaboración serena y precisa.

NOTA DE CATA

Color granate profundo con reflejos teja, limpio y brillante. En nariz ofrece una sinfonía de matices: fruta madura en licor, tabaco, cuero fino, especias dulces y un fondo balsámico elegante. En boca es redondo sedoso y envolvente con taninos pulidos, una acidez equilibrada, un final largo, noble, profundo y armonioso.

MARIDAJE

Ideal acompañante de carnes, caza, guisos con sala, quesos blandos.

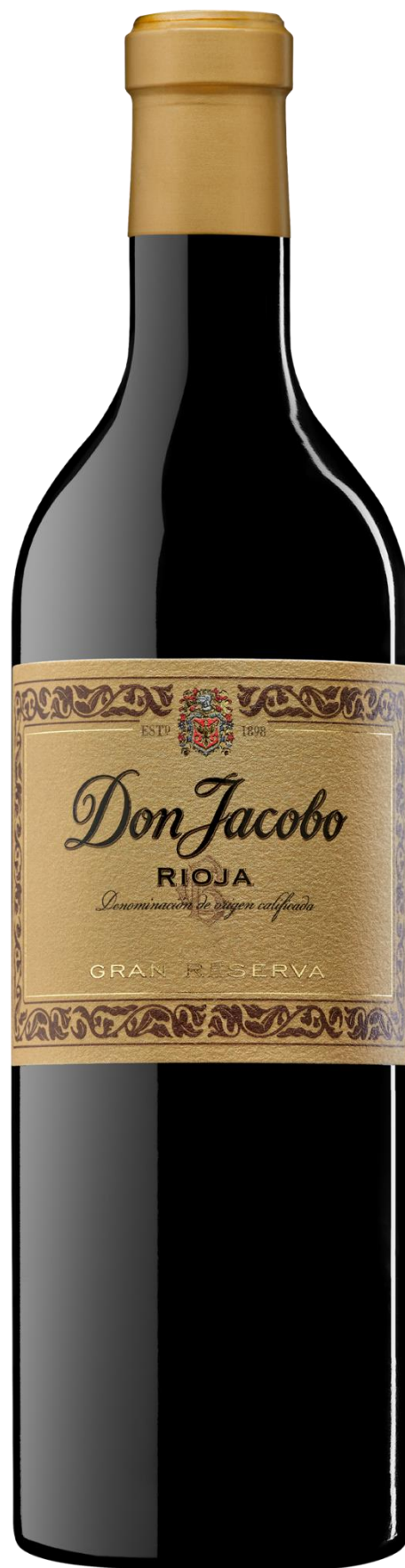
CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura de consumo debe estar entre 15 y 18 °C.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta

Alcohol: 14% vol. 750 ml.



RIOJA
Denominación de origen calificada