

Don Jacobo

DON JACOBO 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 con la naturaleza.

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Don Jacobo Reserva es el resultado de una selección de uvas de viñedos viejos y elaboración pausada, donde cada fase ha sido pensada para lograr un vino con profundidad y armonía. Tras una cuidada fermentación, reposa durante un largo periodo en bodega de más de 24 de crianza en barricas de roble francés y americano, y un afinamiento en botella de al menos seis meses.

NOTA DE CATA

Color rojo teja con reflejos granates, signo de su noble evolución. En nariz se perciben capas de fruta negra madura, compota de ciruelas, especias dulces y un fondo de torrefactos y hierbas aromáticas. En boca es amplio, sedoso y envolvente, con taninos pulidos y un equilibrio perfecto entre acidez, fruta y notas de crianza. Su final es largo y sereno.

MARIDAJE

Ideal acompañante de carnes, queso azul, guisos.

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