

Don Jacobo

DON JACOBO ROSADO

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 reivindicación una vinificación responsable con la naturaleza.

VARIEDADES DE UVA

100% Garnacha.

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Elaborado 100% con uvas Garnacha, siguiendo el estilo provenzal que marca tendencia en los grandes rosados gastronómicos. Se obtiene a través de un prensado suave y fermentación a baja temperatura, lo que permite conservar la expresión más pura y fresca de la variedad. El resultado es un vino elegante, refinado y perfectamente adaptado a la alta restauración.

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido con tonos asalmonados, brillante y sugerente. En nariz despliega notas de fruta fresca como fresas silvestres, melocotón blanco y un sutil fondo floral. En boca es ligero pero envolvente, con una acidez viva que aporta tensión y un final seco y refrescante, ideal para momentos de disfrute ligero pero con carácter.

MARIDAJE

Ideal acompañante de comida especiada y picante.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

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

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

Alcohol: 14,5% vol. 750 ml.



RIOJA
Denominación de origen calificada