

Don Jacobo

DON JACOBO VENDIMIA SELECCIONADA

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.

VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Don Jacobo Vendimia Seleccionada representa la armonía entre tradición y modernidad. Este Tempranillo Criado 6 meses en barricas de roble americano de 225 litros ha sido elaborado a partir de una uva cuidadosamente seleccionada por su frescor, buscando la expresión más equilibrada del varietal. La crianza sutil y controlada, sin protagonismos, permite al vino redondearse y ganar profundidad, respetando siempre el alma frutal de su origen.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de capa media con reflejos brillantes. En nariz, aromas frescos de frutos rojos se combinan con delicados toques especiados y un leve fondo balsámico. En boca se muestra redondo, sabroso y equilibrado, con una textura suave y taninos finos que aportan estructura sin aspereza. La fruta permanece hasta el final, con un recuerdo elegante y limpio.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de todo tipo, así como guisos con salsa.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

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

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

Alcohol: 14% vol. 750 ml.



RIOJA
Denominación de origen calificada