

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO RESERVA ECOLÓGICO 2017

VARIEDADES DE UVA

85% Tempranillo y 15% Graciano.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color rojo rubí oscuro. En nariz tiene notas a madera nueva, vainilla, madera de cedro, tabaco, futas rojas y hierba. En boca es un vino amplio, redondo, ligeramente especiado, con un toque afrutado y herbáceo. Final largo y agradable.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C.
Ideal acompañante de carnes.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos situados en la ladera de Moncalvillo, la mayoría de los viñedos tienen más de 50 años de edad, la variedad principal es el Tempranillo, cultivado en su mayoría en vaso y vendimiado manualmente en el mes de octubre. El Graciano se cultivan en Rioja Oriental, donde predomina el clima mediterráneo y suelos calizos.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

CRianza EN BODEGA

24 meses en bodega de roble americano de 225 L.
18 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,36 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	1,9 g/l
Acidez total en Tartárico	6,14 g/l
A. Sulfuroso total	95 mg/l

