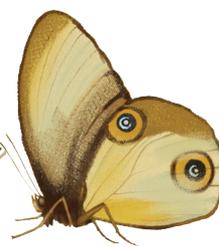


Don Jacobo



RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO CRIANZA SELECCIÓN ECOLÓGICO 2018



VARIETADES DE UVA

Tempranillo y Graciano.

ANÁLISIS SENSORIAL

Aspecto limpio y brillante, intensidad alta y color rojo granate. En nariz tiene una intensidad aromática alta, aparece fruta roja, notas lácticas y vainilla. En boca tiene taninos suaves de madera nueva, acidez media, mucho cuerpo y final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

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

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Tempranillo de la comarca de Moncalvillo, zona de suelo arcillo - ferroso y con zonas de cascajo. Graciano de Rioja Oriental, cultivado en viñedos en ladera, suelo franco. Ambas variedades cultivadas con técnicas de viticultura ecológica, respetuosa con el medio ambiente.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

Rioja Alta y Rioja Oriental.

CRIANZA EN BODEGA

12 meses en bodega de roble americano nuevo de 225L.
6 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,65 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	1,6 g/l
Acidez total en Tartárico	5,9 g/l
A. Sulfuroso total	60 mg/l

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

