

Don Jacobo

CRianza

Los vinos de Don Jacobo son un homenaje al emplazamiento singular de la bodega, al lado del Camino De Santiago. Un emblema de una bodega con más de 125 años de historia.

VARIEDADES DE UVA

90% Tempranillo y 10% Garnacha

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Don Jacobo Crianza 2023 es un vino que nace del reto de saber reinterpretar un clásico.

Tras la vendimia, realizada en parcelas seleccionadas a más de 550 metros de altitud, las uvas despalilladas realizan una fermentación sin estrujar. Tras dicha fermentación, pasan 12 meses en barricas de roble con el objetivo de moldear la fruta sin sofocarla. El resultado es un vino con una buena presencia de fruta, fresca y redondez.

NOTA DE CATA

Color rojo granate con ribetes rubí, limpio y de capa media. En nariz despliega un abanico aromático de fruta fresca, especias finas, cacao, caramelo y una sutil presencia de notas tostadas que aportan profundidad. En boca es redondo y equilibrado, con taninos suaves y bien integrados, acidez refrescante y un final persistente.

MARIDAJE

Ideal acompañante de carnes a la plancha, tomates asados, setas y quesos curados.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

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

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

Alcohol: 13,5% vol. 750 ml.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CALIFICADA