

Don Jacobo

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

100% Tempranillo

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Viñedos de Tempranillo situados en la comarca de Moncalvillo con una antigüedad de entre 20 y 60 años, cultivados en vaso en suelos de tipo arcillosos ferrosos, a una cota que oscila entre 400 y 600 metros. Tras la fermentación del vino, realiza una crianza de 6 meses en barricas de roble americano nuevo de 225 litros, tras lo cual, pasa otros 6 meses en botella hasta alcanzar su punto óptimo de consumo.

NOTAS DE CATA

Color granate intenso con ribetes púrpuras. En nariz, apreciamos aromas a roble nuevo tostado y moras. En boca, es afrutado, con notas a madera nueva, frutas rojas, grosellas, sabores dulces-picantes, con un cuerpo medio y con un final fresco.

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.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CALIFICADA