

# Don Jacobo



RIOJA

*Denominación de origen calificada*

## DON JACOBO VENDIMIA SELECCIONADA ECOLÓGICO 2019

### VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo.

### ANÁLISIS SENSORIAL

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. Se recomienda consumirlo antes del 2022.

### SERVICIO Y MARIDAJE

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

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos situados en la comarca de Moncalvillo, la mayoría de los viñedos tienen entre 20 y 60 años de edad, la variedad es Tempranillo, cultivado en vaso y vendimiado manualmente en el mes de octubre. La variedad Tempranillo es considerada autóctona de Rioja, es la variedad más característica de esta Denominación de Origen. Los suelos son de tipo arcillosos ferrosos y la altitud de los viñedos se sitúan entre 400 y 600 metros. El clima predominante durante la añada 2019 fue el continental con influencias atlánticas

### TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

### CRIANZA EN BODEGA

6 meses en barrica de roble americano 225L.  
6 meses en botella.

### ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

pH	3,65 upH
Alcohol	13,50 % v/v
Azúcares Reductores	2,0 g/l
Acidez total en Tartárico	6,3 g/l
A. Sulfuroso total	50 mg/l
Botella: bordelesa cónica de 0,75 litros	
Caja: cartón de 6 botellas	
Euro palet: 105 cajas de 6 botellas	
Estuche: cartón de 1 botella y 3 botellas	
Cierre: tapón de corcho natural	



DELEGAS —  
CORRAL