

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO CRIANZA 2016

VARIETADES DE UVA

85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo.

ANÁLISIS SENSORIAL

De color rojo rubí con una intensidad media – alta.

En nariz tiene recuerdos a fruta roja, lácteos y vainilla, en boca tiene un tanino dulce, acidez media, cuerpo medio, en retronasal aparecen aromas a dulces, especiados y tiene un final largo.

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 entre 20 y 60 años de edad, la variedad principal es el tempranillo, cultivado en su mayoría 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 media es de 400 metros. El clima predominante es el continental y el mediterráneo.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

CRIANZA EN BODEGA

18 meses en barrica de roble americano

12 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

pH	3,52 upH
Alcohol	14,00 % v/v
Azúcares Reductores	1,8 g/l
Acidez total en Tartárico	5,90 g/l
A. Sulfuroso total	73 mg/l

