

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO GRAN RESERVA 2005

VARIETADES DE UVA

85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

ANÁLISIS SENSORIAL

De intensidad media y color rojo granate, en nariz tiene recuerdos a torrefactos, café, especias tipo clavo, fruta madura y pimienta negra, en boca tiene un tanino suave, acidez baja, con recuerdos a uva pasificada y cacao, 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 50 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 arcilloso ferrosos y altitud media es de 400 metros. El clima predominante es el continental y el mediterráneo.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

Rioja Alta.

CRIANZA EN BODEGA

36 meses en barrica de roble americano.
36 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,23 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	1,8 g/l
Acidez total en Tartárico	6,32 g/l
A. Sulfuroso total	92 mg/l

