

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO ROSADO 2019

VARIETADES DE UVA

80% Tempranillo y 20% Garnacha.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color rosado intenso, en nariz tiene una intensidad aromática fresca y dulces, en boca tiene una acidez media, recuerdos a fruta roja y final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 7 y 9 °C.
Ideal acompañante de comida especiada y picante.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos situados en la ladera de Moncalvillo, la mayoría de los viñedos tienen entre 40 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 garnacha procede de viñedo de Rioja Oriental.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

CRianza EN BODEGA

3 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

pH	3,60 upH
Alcohol	14,50 % v/v
Azúcares Reductores	1,6 g/l
Acidez total en Tartárico	5,9 g/l
A. Sulfuroso total	133 mg/l

