

# Don Jacobo

RIOJA

*Denominación de origen calificada*

## DON JACOBO VENDIMIA SELECCIONADA 2018

### VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo.

### ANÁLISIS SENSORIAL

El vino se caracteriza por tener un aspecto limpio y brillante, un color rojo cereza con ribetes púrpuras debido a su juventud y la intensidad de color es media-alta. En cuanto a sus notas aromáticas predominan las frutas rojas y se detectan algunas especias debido a su crianza en barrica de roble americano. En boca se percibe la fruta detectada en nariz, tiene una acidez media, un cuerpo medio y un buen final en boca.

### 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 2018 fue el continental con influencias atlánticas

### TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

### CRianza EN BODEGA

6 meses en barrica de roble americano.  
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

