

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO VIURA - TEMPRANILLO BLANCO 2019

VARIEDADES DE UVA

75% Viura, 25% Tempranillo Blanco.

ANÁLISIS SENSORIAL

De aspecto limpio, color amarillo limón con tonos verdosos de intensidad media. En nariz la intensidad es media- alta con recuerdos a melocotón y a flores. En boca tiene una acidez media-alta, sabor a fruta de hueso, fresco y con un final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 7 y 9 °C.
Ideal acompañante de pescados y mariscos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos situados en la ladera de Moncalvillo. La viña de Tempranillo Blanco se sitúa en Sojuela, es joven y en altura, a 800 metros. Esta variedad le aporta al vino frescura y acidez. La mayoría de los viñedos de la variedad Viura tienen entre 40 y 60 años de edad y la altitud media es de 400 metros. El suelo característico de la zona es arcillo ferroso y predomina el clima mediterráneo y continental.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

CRIANZA EN BODEGA

3 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,18 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	2,9 g/l
Acidez total en Tartárico	8,0 g/l
A. Sulfuroso total	110 mg/l

