

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO TEMPRANILLO CRIANZA ECOLÓGICO 2017

VARIETADES DE UVA

50% Tempranillo.
50% Graciano.

ANÁLISIS SENSORIAL

Aspecto limpio y brillante, intensidad alta y color rojo granate. En nariz tiene una intensidad aromática alta, aparece futa roja, notas lácticas y vainilla. En boca tiene taninos suaves de madera nueva, acidez media, volumen en boca y final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C.
Ideal acompañante de carnes.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Tempranillo de la comarca de Moncalvillo, zona de suelo arcillo - ferroso y con zonas de cascajo. Graciano de Rioja Oriental, cultivado en viñedos en ladera, suelo franco. Ambas variedades cultivadas con técnicas de viticultura ecológica, respetuosa con el medio ambiente.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

50% Rioja Alta.
50% Rioja Oriental.

CRIANZA EN BODEGA

12 meses en barrica de roble americano nuevo.
6 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,6 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	1,3 g/l
Acidez total en Tartárico	6,2 g/l
A. Sulfuroso total	82 mg/l

