

# Don Jacobo



RIOJA

*Denominación de origen calificada*

## DON JACOBO TEMPRANILLO ECOLÓGICO 2019

### VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo.

### ANÁLISIS SENSORIAL

Aspecto limpio de intensidad media y color rojo púrpura. En nariz tiene una intensidad aromática media con recuerdos a frutos rojos, mora, frambuesa y fresa, ligeros toques de chocolate y vainilla. En boca tiene una acidez baja, equilibrado, sabores a fruta roja y final largo.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C.

Ideal acompañante de carnes.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos situados en Entrena, cultivados con técnicas de viticultura ecológica, respetuosa con el medio ambiente. Los suelos son de tipo arcillo – ferroso, con zonas de cascajo. La altitud media es de 500 metros. La variedad Tempranillo es considerada autóctona de La Rioja y es la variedad más característica de la Denominación de Origen. El clima predominante en 2019 fue continental con influencias de clima mediterráneo.

### TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

### CRIANZA EN BODEGA

3 meses en bodega de roble americano nuevo.

6 meses en botella.

### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,65 upH
Alcohol	14,00 % v/v
Azúcares Reductores	1,50 g/l
Acidez total en Tartárico	6,05 g/l
A. Sulfuroso total	50 mg/l

