

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO RESERVA 2015

VARIEDADES DE UVA

85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color rojo granate de intensidad alta, en nariz tiene una gran complejidad de aromas, recuerdos a canela, fruta negra, clavo y especias dulces, en boca tiene un tanino dulce, recuerdos a chocolate, café y caramelo, final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

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

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos situados en la ladera de Moncalvillo, la mayoría de los viñedos tienen más de 50 años de edad, la variedad principal es el tempranillo, cultivado en su mayoría en vaso y vendimiado manualmente en el mes de octubre. El graciano y el mazuelo se cultivan en Rioja Oriental, donde predomina el clima mediterráneo y suelos calizos. 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 media es de 400 metros. El clima predominante es el continental y el mediterráneo.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

Rioja Alta y Rioja Oriental.

CRIANZA EN BODEGA

24 meses en bodega de roble americano.
18 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,36 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	1,9 g/l
Acidez total en Tartárico	6,14 g/l
A. Sulfuroso total	95 mg/l

