

Don Jacobo

RIOJA

Denominación de origen calificada

DON JACOBO BLANCO 2021



VARIEDADES DE UVAS

34% Viura, 33% Tempranillo Blanco y 33% Garnacha Blanca.

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 de Viura situados en la ladera de Moncalvillo. 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. La viña de Tempranillo Blanco se sitúa en Alfaro, es joven. Esta variedad le aporta al vino frescura y acidez. La Garnacha Blanca se cultiva en Alfaro.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

33% Rioja Alta y 66% Rioja Oriental.

CRianza EN BODEGA

3 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,46 upH
Alcohol	13,08 % v/v
Azúcares reductores	1,6 g/l
Acidez total de tartárico	7,29 g/l
A. Sulfitoso total	65 mg/l

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

