

JACOBUS 2014



Jacobus es nuestro nuevo y exclusivo vino, la expresión más singular de su viña de Tempranillo. En él hemos plasmado el intenso trabajo de reflexión, imaginación e investigación que durante todos estos años hemos desarrollado en torno a la viña y a la elaboración de nuestros vinos, con objeto de dotar de verdadera identidad y definición: “De la tierra, su huella”.

Elaborado con uvas Tempranillo y Merlot, procedentes de nuestros viñedos ecológicos certificados. El respeto al terruño se lleva hasta el extremo, de modo que el desarrollo de estas viñas se realiza en completa simbiosis con el medio ambiente, manteniendo la cubierta vegetal natural durante todo el ciclo. Esta práctica cultural limita enormemente los rendimientos de uva, mejorando de esta forma su calidad.

Para la elaboración de Jacobus, hemos escogido un pequeño viñedo ecológico plantado a 860 metros sobre un suelo arcilloso calcáreo, aislado y protegido por la vegetación autóctona de un bosque de robles y pinos. La vendimia se realiza exclusivamente a mano en cajas de 12 kilos, seleccionando cuidadosamente en bodega primero los racimos y posteriormente las bayas. Para la fermentación se emplea levadura propia, seleccionada.

La crianza se ha realizado en roble francés durante 42 meses. Durante todo este tiempo, el vino ha permanecido sobre lías puras de la misma levadura empleada durante la fermentación. Gracias a esta técnica innovadora y patentada, el vino ha conservado su carácter original y su frescura, como si el tiempo se hubiera detenido durante la crianza del vino. La sensación frutal es sorprendente y a pesar de tener una gran estructura, ésta no se percibe como tal, pues precisamente la crianza sobre lías permite aportar la untuosidad y elegancia en boca propia de los vinos de esta casa.

Su especial técnica de elaboración ha logrado mantener intacto el carácter del terruño, dotándole además de una prodigiosa capacidad de envejecimiento en botella.



90% Tempranillo
10% Merlot



42 meses en barrica de
roble francés nuevo



2.390 botellas

Procedencia de la uva



Viñedo de los Ismas

Viña plantada en 1983, bajo el emblemático pico Las Pinzas de Curiel, a 830-860 metros de altitud. Empinada ladera de suelo arcilloso-calcáreo. Este Tempranillo aporta un vino intensamente coloreado, con taninos muy finos.

Nota de cata

Color rojo picota de capa muy alta. Sorprendente color a pesar de su larga crianza en roble.

Gracias a la técnica empleada en la elaboración, el vino ha conservado su carácter original, como si el tiempo se hubiera detenido durante la crianza del vino.

La sensación frutal es sorprendente y la complejidad aromática del conjunto no dejará a nadie indiferente. En boca posee una gran estructura, pero esta no se percibe como tal: su larga crianza sobre lías le aporta untuosidad, plenitud y elegancia en boca, propia de los vinos de esta casa. Un vino para la eternidad.

Maridaje: Carnes rojas, platos de caza, charcutería, platos bien condimentados y postres de chocolate. Servir entre: 16-18º

Reconocimientos Jacobus*

*Corresponden a la marca en sus diferentes añadas



Guía Peñín
94 puntos



Parker
92 puntos



Ultimate Wine Challenge
96 puntos



Wine & Spirit Magazine
Year's Best Ribera del Duero