

JACOBUS 2012



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".

Fruto de los diferentes trabajos de investigación, Bodegas Comenge cuenta en la actualidad con una diversa colección de levaduras de diversos géneros y especies, aisladas de nuestros viñedos, con objeto de mantener intacta la personalidad de nuestros terruños. Un exclusivo y patentado método de implantación de nuestras levaduras durante el proceso de fermentación convierte a nuestros vinos en piezas únicas, con su propia huella de identidad.

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, incidiendo en la filosofía de respeto máximo por el terruño.

La crianza se ha realizado en roble francés durante 30 meses. Durante todo este tiempo, el vino ha permanecido sobre lías de la misma levadura empleada durante la fermentación, sin trasiegos.

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



95% Tempranillo
5% Merlot



30 meses en barrica de
roble francés nuevo



1.100 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



Guía Peñín 2018

94 puntos



Parker

92 puntos



Ultimate Wine Challenge

96 puntos



Wine & Spirit Magazine

Year's Best Ribera del Duero