



SENDA REAL

TEMPRANILLO 2016

El cultivo de nuestras vides está situado a 750 m de altitud media, en un clima extremo con diferencias térmicas entre el día y la noche, en épocas del año, de hasta 20º.

Con un 100 % de Tempranillo de viñedos de más de 50 años.

El proceso de fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada y posteriormente se ha culminado la fermentación maloláctica en depósitos de cemento.

Una vez realizada la fermentación ha reposado 10 meses en depósito antes de su embotellado y posteriormente 2 meses en botella antes de su comercialización.

NOTA DE CATA

Vista: Color granate de capa media cubierta con tonalidades violáceas..

Nariz: De buena intensidad y frescura, conjuntado en una armonía de frutas rojas, recuerdos de fresa y ciruela, complejidad aromática arropada con un toque especiado.

Boca: Paso medio muy fresco y agradable, de buena acidez y final de boca con mucha fruta que recuerda los aromas primarios de la uva..

Temperatura de consumo entre 12 y 14ºC.

Acompañar con embutidos, legumbres, carnes blancas, caza, quesos semicurados y curados.

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA





IACOBUS

SOBRE LIAS 2015

Nuestras vides están situadas en una de las mejores zonas y de mayor extensión de cultivo de variedades blancas del mundo, en un clima propicio para garantizar a la uva un adecuado soleo y por tanto maduración y concentración.

La vendimia se realiza de noche con el objeto de conservar la frescura de la uva, su vinificación se lleva a cabo en pequeños depósitos de cemento de 12.000 litros a una temperatura de 16°C.

En estos depósitos permanecerá durante 3 meses en contacto con las lias finas durante ese tiempo se realiza un batonnage periódico, posteriormente pasa a barricas de roble frances durante 3 meses.

Airen viñas viejas 85% Malvar 15%

NOTA DE CATA

Vista: De color amarillo pajizo, palido, limpio y brillante

Nariz: Se aprecian notas de frutas tropicales y frescas, hierba recién cortada y flor de tilo

Boca: Muy frutal e intenso con volumen, suave y untuoso. Buena acidez

Sugerencias de consumo y conservación:

Temperatura de consumo entre 6 y 8°C.

Acompañar con pastas, arroces, ensaladas, quesos frescos, foie, ahumados, mariscos y pescados.

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA





IACOBUS

TEMPRANILLO ROBLE 2015



El cultivo de nuestras vides está situado a 750 m de altitud media, en un clima extremo con diferencias térmicas entre el día y la noche, en épocas del año, de hasta 20º.

Con un 85 % de Tempranillo de viñedos de más de 50 años y un 15 % de Syrah y Cabernet Sauvignon.

El proceso de fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada y posteriormente se ha culminado la fermentación maloláctica en depósitos de cemento. Una vez realizada la fermentación ha tenido un corto contacto con madera de roble francés.

NOTA DE CATA

Vista: Cereza de capa media alta con tonalidades rojizas.

Nariz: De elegante potencia, conjuntado en una armonía fresca, complejidad aromática, destacando las notas frutales a fresón y frambuesas. Debido a su contacto con madera de roble francés tiene agradables recuerdos de café con leche y especiados.

Boca: Fina y suave entrada en boca. Su frescura se ensamblará con dulces y finos recuerdos de madera, dejándonos un agradable paso por boca.

Temperatura de consumo entre 12 y 14ºC.

Acompañar con embutidos, legumbres, carnes blancas, caza, quesos semicurados y curados.

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



IACOBUS

CHARDONNAY 100% 2016

Nuestras vides están situadas en una de las mejores zonas y de mayor extensión de cultivo de variedades blancas del mundo, en un clima propicio para garantizar a la uva un adecuado soleo y por tanto maduración y concentración.

El proceso de fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, sobre sus lías, para así extraer más personalidad de la variedad. Posteriormente se ha embotellado y guardado tres meses en botella para su redondeo.

Chardonnay 100% de zona cálida.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo dorado brillante.

Nariz: Complejo y sutil aroma a manzana verde, melocotón, cítricos y frutas tropicales sobre un fondo floral.

Boca: Paladar amplio y fresco, sabroso, equilibrado y graso, con un paso agradable y larga persistencia.

Sugerencias de consumo y conservación:

Temperatura de consumo entre 6 y 8°C.

Conservación dos años.

Acompañar con pastas, arroces, ensaladas, quesos frescos, foie, ahumados, mariscos y pescados.

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA





IACOBUS

CABERNET SAUVIGNON ROBLE 2015

El cultivo de nuestras vides está situado a 750 m de altitud media, en un clima extremo con diferencias térmicas entre el día y la noche, en épocas del año, de hasta 20°C.

100% Cabernet Sauvignon

Tras una selección de la uvas se procede a su vendimia en su momento óptimo de maduración, se realizó un suave despallado y estrujado con su posterior fermentación a una temperatura de 22°C en los primeros días para preservar la frescura y aromas carterísticos de la variedad, terminando la fermentación aumentamos la temperatura a 25°C para extraer la cantidad justa de polifenones y taninos dulces que se encuentran en el hollejo, necesarios para mantener la estabilidad del vino a lo largo de su vida, la fermentación maloláctica se vio favorecida con bacterias autoctonas de la zona, tras una breve estancia en depósito se realiza su pase a las barricas de roble frances las cuales aportan complejidad estructura y estabilidad necesarias al vino, despues de su paso por barrica se procede a su embotellado donde permanecerá un mínimo de 7 meses antes de salir al mercado, este ultimo proceso es el que le da redondez y complejidad a nuestro vino.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo picota de capa media-alta, con pequeñas tonalidades ocres que denotan su paso por barrica.

Nariz: Resaltan las notas de vainilla y cacao aportadas por la madera pero sin perder la fruta joven.

Boca: Paso de boca bien estructurado redondo y potente haciendo de este un vino con bastante vida por delante.

Temperatura de consumo entre 12 y 14°C.

Acompañar con embutidos, legumbres, carnes blancas, caza, quesos semicurados y curados.



I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



IACOBUS

AUTOR 2013

Una vez hecho el Coupage de los vinos, 50 % Tempranillo de cepas viejas y 50 % Syrah de mediana edad, se han llenado la mitad de las barricas de roble francés y la otra mitad de roble americano. Después de 18 meses se ha sacado el vino de los dos tipos de barricas y se han ensamblado.

**Tempranillo de viñas viejas de 80 años
Syrah de 30 años**

NOTA DE CATA

El resultado es un vino estructurado con gran capa de color, de nariz intensa, madura, con notas de frutillos negros, ciruelas negras y regalices, con un paso por boca goloso, mineral y balsámico.

TODA UNA EXPERIENCIA DE MADURACIÓN EN CAMPO

Temperatura de consumo entre 14 y 16°C.

Acompañar con carnes a la brasa, asados, estofados, patés y chocolate de sobremesa.

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

