



日本取扱店：株式会社エルフェン 東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866 電子メール：info060729@elfen.jp

Don Jacobo

DON JACOBO BLANCO



ドン・ハコボ ワインは、サンティアゴ・デ・コンポステーラ巡礼路（フランスの道）沿いという、当ワイナリーの特別な立地に敬意を表したワインです。このシリーズは、私たちのセラーを代表する象徴的なレンジであり、自然への敬意と責任を大切にしたワイン造りの哲学を表現しています。

使用品種

ビウラ 90%、マトウラナ・ブランカおよびガルナチャ・ブランカ 10%

ブドウ畑と醸造

この白ワインは主にビウラを主体に、少量のガルナチャ・ブランカとマトウラナ・ブランカをブレンドして造られています。品種の個性と産地の優雅さを明確に表現することを目指しており、ステンレスタンクで低温・温度管理下の発酵を行うことで、繊細なアロマを保ちながら、清らかで包み込むような質感を実現しています。フレッシュで現代的な魅力あふれる白ワインです。

テイastingノート

淡い黄色に緑がかった輝きがあり、クリアで明るい外観です。香りは洋ナシやリンゴといった白い果実が主体で、柑橘系のアクセントと繊細なフローラルな背景が感じられます。味わいはフレッシュでバランスが良く、いきいきとした酸味がワイン全体を引き立て、フレッシュな果実味とほのかなミネラル感を伴うエレガントな余韻が特徴です。

ペアリング

魚料理やシーフードとの相性が非常に良いワインです。

保存と提供方法

7〜9℃の温度での提供が最適です。

サブゾーン分類

100% リオハ・アルタ

アルコール度数：12%

内容量：750ml

ビンテージ：裏ラベルに記載あり



RIOJA
Denominación de origen calificada



日本取扱店：株式会社エルフェン 東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866 電子メール：info060729@elfen.jp

Don Jacobo

DON JACOBO VENDIMIA SELECCIONADA

ドン・ハコボ ワインは、サンティアゴ・デ・コンポステーラ
巡礼路（フランスの道）沿いという、私たちのワイナリーの
特別なロケーションに敬意を表しています。セラーで最も知
られたレンジであるドン・ハコボは、私たちの伝統と、環境
に配慮したワイン造りへの取り組みの両方を体現していま
す。

使用品種

100% テンプラニーリョ

ブドウ畑と醸造

ドン・ハコボ・ヴェンディミア・セレクシオナーダは、伝統
と現代性の調和を表現しています。このテンプラニーリョ
は、フレッシュさに優れたブドウを厳選して造られ、アメリ
カンオーク（225リットル）で6ヶ月間熟成されます。穏やか
で巧みにコントロールされた熟成により、果実の持つ純粋な
魅力を保ちつつ、深みとまろやかさを引き出しています。

テイastingノート

中程度の深さのルビーレッドで、輝きのある反射が特徴で
す。香りはフレッシュな赤系ベリーに繊細なスパイス、軽や
かなバルサミコのニュアンスが溶け合っています。味わいは
まろやかで風味豊か、バランスがよく取れており、滑らかな
舌触りと上品なタンニンが構造を与えながらも角のない口当
たりを生み出します。果実の風味が余韻まで持続し、エレガ
ントで清潔感のある印象を残します。

ペアリング

あらゆる種類の肉料理や、煮込み料理、ソースを使った料理
とよく合います。

保存と提供方法

提供温度は15～18℃が最適です。

サブゾーン分類

100% リオハ・アルタ

アルコール度数：14%

内容量：750ml

ビンテージ：裏ラベルに記載あり



RIOJA
Denominación de origen calificada





日本取扱店：株式会社エルフェン 東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866 電子メール：info060729@elfen.jp

Don Jacobo

DON JACOBO
RESERVA ECOLÓGICO



ドン・ハコボ ワインは、サンティアゴ・デ・コンポステーラ巡礼路（フランスの道）沿いという、私たちのワイナリーの特別な立地に敬意を表したワインです。このシリーズは、当ワイナリーを代表する最も認知度の高いブランドであり、有機栽培されたブドウを使用することで、環境に配慮した持続可能なワイン造りを実現しています。

使用品種

80% オーガニック・テンプラニーリョ

20% オーガニック・グラシアーノ

ブドウ畑と醸造

ブドウ畑はモンカルビージョの丘陵地に位置し、樹齢50年以上の古木が中心です。主要品種のテンプラニーリョは株仕立てで栽培され、10月に手摘みで収穫されます。グラシアーノは、地中海性気候と石灰質土壌が特徴のリオハ・オリエンタルで育てられています。発酵後、アメリカンオーク樽で24ヶ月間熟成され、その後さらに12ヶ月間ボトル内で熟成されます。

テイスティングノート

深く濃いガーネットレッドの色合いで、非常に高い色調の強さがあります。香りは複雑で、シナモン、ダークフルーツ、クローブ、甘いスパイスのニュアンスが感じられます。味わいは滑らかなタンニンとともに、チョコレート、コーヒー、キャラメル風味が広がり、長く満足感のある余韻が楽しめます。

ペアリング

肉料理、ブルーチーズ、そしてコクのある煮込み料理との相性が抜群です。

保存と提供方法

最適な提供温度は15～18℃。この温度でお楽しみいただくと、ワインの個性が最大限に引き立ちます。

サブゾーン分類

リオハ・アルタ & リオハ・オリエンタル



RIOJA
Denominación de origen calificada