



TOBELOS

CRIANZA 2018
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*A la sombra
nuestros m
solo habla el si
Solo en el silencio
inventar el acto
Crecer es el fin
alma fume*

Tobelos Crianza es un vino tinto monovarietal. Sus uvas proceden de Rivas de Tereso, San Vicente de la Sonsierra y Labastida.

UVAS	100% Tempranillo.
ELABORACIÓN	Agrupación de parcelas homogéneas para fermentar en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.
ENVEJECIMIENTO	12 meses en barricas de 225 l de roble francés 70% y americano 30%.
SERVICIO	Entre 16°C y 18°C.
COLOR	Rojo cereza bien cubierto con ribete rubí.
NARIZ	Intenso en nariz, con aromas de fruta roja y negra acompañados de notas especiadas, canela, cacao y cedro.
BOCA	Buena entrada, con recorrido equilibrado de principio a fin. Taninos amables, acidez integrada y larga persistencia. Muy redondo, fresco y afrutado.