



# TOBELOS

RESERVA 2015  
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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

Tobelos reserva es un vino elaborado con uva procedente de San Vicente de la Sonsierra y Rivas de Tereso. Un reserva moderno.

<b>UVAS</b>	99% Tempranillo y 1% Graciano.
<b>ELABORACIÓN</b>	Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito troncocónico de hormigón.
<b>ENVEJECIMIENTO</b>	18 meses en barricas de 225 l de roble francés 70% y americano 30%.
<b>SERVICIO</b>	Entre 16°C y 18°C.
<b>COLOR</b>	Rojo granate, limpio y brillante.
<b>NARIZ</b>	Intenso en nariz, con aromas de fruta roja y negra como la mora y la grosella negra, acompañados de notas especiadas, canela, cacao y vainilla.
<b>BOCA</b>	Buena entrada, con recorrido equilibrado de principio a fin. Taninos amables, acidez integrada y larga persistencia. Muy redondo y equilibrado.