



**LOS QUIÑONES 2019**  
**TOBELOS**  
 VIÑEDO SINGULAR  
**RIOJA**  
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
 B L A N C O

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

Este vino nace en la parcela de Los Quiñones, en San Vicente de la Sonsierra, a los pies de la Sierra de Cantabria. Un viñedo Singular de viejas cepas de Viura de escasa producción, suelo de textura franca y clima fresco.

<b>UVAS</b>	100% Viura.
<b>ELABORACIÓN</b>	24 horas en cámara frigorífica y fermentación en 2 bocoyes de 500L, 1 barrica de 225 L y 1barrica de acero inoxidable de 200 L.
<b>ENVEJECIMIENTO</b>	8 meses de crianza sobre lías en el lugar donde han fermentado.
<b>SERVICIO</b>	Entre 9°C y 11°C.
<b>COLOR</b>	Amarillo pajizo con irisaciones plateadas.
<b>NARIZ</b>	Conviene dejarlo un rato abierto para que exprese su intensidad aromática, mostrando la flor y la fruta.
<b>BOCA</b>	Manzanilla, tila y retama con mezcla de fruta cítrica y tropical. Especia dulce acompañando en la distancia. Ataque fresco, gran volumen en todo su recorrido, untuoso, largo y mineral.