



**SALINILLAS 2017**  
TOBELOS

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*Al la sombu  
nuestros mi  
solo habla el si  
Solo en el silencio  
inventar el acto  
Crecer es el fin  
alija flum*

Al pie del monte Toloño, al otro lado de Sierra Cantabria nace Salinillas de Buradón, una pequeña villa cercana al Ebro que da fe de la importancia que antaño tuvieron estas tierras y la peculiaridad de sus viñedos. De sus parcelas nace Salinillas de Tobelos”.

**UVAS** 100% Tempranillo.

**ELABORACIÓN** Fermentación alcohólica y maloláctica en tina de madera de roble francés.

**ENVEJECIMIENTO** 10 meses de crianza en barricas francesas de segundo año.

**SERVICIO** Entre 16°C y 18°C.

**COLOR** Rojo picota muy cubierto con reflejos violáceos.

**NARIZ** Aroma intenso, complejo y elegante. Fruta roja madura, frutos negros, sobre un fondo balsámico y especiado.

**BOCA** Potente, amplio y sabroso, pleno de aromas, fresco, excelente tanicidad y elegante paso de boca. Vía retronasal compleja de larga persistencia.