




TAHÓN

TOBELOS
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RESERVA 2013

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

Tahón de Tobelos es un vino tinto monovarietal elaborado con uva Tempranillo procedente de viñas viejas. Es un Reserva elaborado sin prisa.

UVAS	100% Tempranillo.
ELABORACIÓN	Fermentación en depósitos pequeños troncocónicos de hormigón.
ENVEJECIMIENTO	18-20 meses en barricas de 225 l de roble francés 50% y americano 50%.
SERVICIO	Entre 16°C y 18°C.
COLOR	Rojo picota cubierto con reflejos violáceos.
NARIZ	Aromas con buena intensidad, frutos negros, especiados, tostados y un fondo mineral que da complejidad a toda la nariz.
BOCA	Equilibrado, sabroso con buena estructura. Acidez muy bien integrada que aporta frescura y final amplio de carácter frutal.