

TOBELOS 506m



506 m 2020

TOBELOS

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

BLANCO

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

El vino proviene de la parcela de “Fonsagrada” en San Vicente de la Sonsierra. Viura de desnivel 506 – 484 m s.n.m. y Garnacha blanca en tablas.

UVAS	90% Viura y 10% Garnacha Blanca
ELABORACIÓN	Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. El mosto fermenta en 4 x 500 litros y 1 bodega de 300 litros.
ENVEJECIMIENTO	10 meses de crianza sobre lías con batonage.
SERVICIO	Entre 9°C y 11°C.
COLOR	Color amarillo pajizo con irisaciones plateadas.
NARIZ	Alta intensidad con aromas de flor, fruta y terciarios. Especia dulce al fondo.
BOCA	Ataque fresco, volumen en todo su recorrido, untuoso, largo y mineral.