

BODEGAS TOBELOS

D.O.Ca. Rioja

Zona Rioja Alta



Clima Continental con influencia atlántica. Zona sin limitaciones a la sequía. Vientos de componente norte que secan las lluvias y el rocío evitando enfermedades.

Suelo Arcillo-calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas. Suelos pobres, permeables y difíciles de mecanizar.

Viñedo Cepas en vaso. Briñas y Labastida (450 - 550 m s.n.m.)

Edad media del viñedo: 40 años.

Añada 2020

Variedades 100% Garnacha

Vendimia Manual en cajas, el 3 de Octubre

Elaboración Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Fermentación alcohólica y maloláctica en **pequeños depósitos de hormigón**

Crianza Crianza parcial del vino en huevo de hormigón con sus propias lías con el objetivo de aumentar volumen y preservar el aroma frutal a través del tiempo.

Crianza parcial de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros de segundo año.

Producción 10.500 botellas

Analítica Grado: 14,5% - pH: 3,5

Cata Color picota intenso. Alta intensidad aromática, con predominio de fruta roja, fresa dulce, notas de hierbas de monte bajo y tonos especiados. Buen ataque en boca, con volumen y frescor. Equilibrado y largo.

TOBELOS GARNACHA

2020



CLIMATOLOGÍA DEL AÑO

Abundantes lluvias durante el invierno y la primavera, que dejaron a disposición del suelo una gran reserva de agua. Esta provisión hizo que la planta brotara con excesiva vegetación que hubo que controlar mediante operaciones en verde con el fin de disminuir la masa foliar y la producción de las cepas.