



TOBELOS

BLANCO 2021

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*A la sombra
nuestros m
solo habla el sí
Solo en el silencio
inventar el acto
Crear es el fin
alma fuma*

Tobelos Blanco es un vino elaborado con tres variedades de uva blanca, procedentes de Labastida, San Vicente de la Sonsierra y Briñas.

UVAS

80 %Viura, 10% Sauvignon Blanc y 10% Garnacha Blanca.

ELABORACIÓN

Cada variedad fermenta en un depósito de material y forma diferente, todas ellas con sus propias lías. El Sauvignon Blanc lo hace en huevo de hormigón junto con la Garnacha Blanca y la Viura en barrica nueva de roble francés de 500 y 225 l.

ENVEJECIMIENTO

Solo la Viura envejece 6 meses en barrica nueva de roble francés de 500 y 225 l.

SERVICIO

Entre 9°C y 11°C.

COLOR

Amarillo limón con irisaciones plateadas.

NARIZ

Buena intensidad aromática con la fruta como protagonista. Aromas primarios de pera, manzana, pomelo y hueso de melocotón, seguidos de notas de flor blanca y acompañados por especias de carácter dulce.

BOCA

Gran intensidad de volumen en todo su recorrido, con frescura, equilibrio y longitud para el disfrute. Postgusto afrutado con notas especiadas más patentes.