

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. San Vicente de la Sonsierra, Labastida Y Briñas (550 -528- 450 m s.n.m.) Edad del viñedo De Viura: 82 años. Edad del viñedo de Tempranillo: 18 años.

Añada 2021

Variedades 75% Viura y 25% Tempranillo.

Vendimia Manual, 30 de septiembre en cajas.

Elaboración Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Se prensan 2.500 kg de uva y solo vamos a extraer el 50%, es decir: **el mosto más puro**. Se fermenta en 4 barricas de 225 litros y 1 de 300 litros, todas ellas de segundo año.

Crianza 12 meses de crianza sobre lías en las barricas que ha fermentado de roble francés.

Producción 1.600 botellas

Analítica Grado: 13 % - pH: 3,3

Cata Rosa piel de cebolla. Alta intensidad aromática con mezcla de fruta roja y de hueso. Registros de miel y flores blancas. Buen ataque con mucho volumen y frescura. Perfectamente equilibrado y muy largo. Postgusto afrutado con notas cítricas y flor.

TOBELOS
ROSADO 2021



CLIMATOLOGÍA DEL AÑO

Sequía generalizada tanto en primavera como en gran parte del verano. A principios de septiembre llovió mucha cantidad en poco tiempo y eso desestabilizó el viñedo. La vid acumuló parte del exceso de agua en el grano ralentizando la maduración. La climatología acompañó ya que hubo que esperar a la vendimia.