

Vinos de Pa
rce la

T O B E L O S L O S Q U I Ñ O N E S



Tim ⁹³
Atkin ^{MW}



LOS QUIÑONES 2021

TOBELOS
VIÑEDO SINGULAR
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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

Este vino nace en la parcela de Los Quiñones, en San Vicente de la Sonsierra, a los pies de la Sierra de Cantabria. Un viñedo Singular de viejas cepas de Viura de escasa producción, suelo de textura franca y clima fresco.

UVAS	100% Viura.
ELABORACIÓN	24 horas en cámara frigorífica y fermentación en 2 bocoyes de 500L, 1 barrica de 225 L y 1 barrica de acero inoxidable de 200 L.
ENVEJECIMIENTO	9 meses de crianza sobre lías en el lugar donde han fermentado.
SERVICIO	Entre 9°C y 11°C.
COLOR	Amarillo pajizo con irisaciones plateadas.
NARIZ	Conviene dejarlo un rato abierto para que exprese su intensidad aromática, mostrando la flor y la fruta.
BOCA	Alta intensidad en nariz con aromas de fruta blanca y tropical. Notas de matorral, hierbas aromáticas y especia dulce. Ataque fresco, equilibrado en su recorrido con un final muy elegante.