

Nuestros vinos

T O B E L O S R E S E R V A



T O B E L O S

RESERVA 2018
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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

Tobelos reserva es un vino elaborado con uva procedente de San Vicente de la Sonsierra y Rivas de Tereso. Un reserva moderno.

UVAS	100% Tempranillo
ELABORACIÓN	Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito troncocónico de hormigón.
ENVEJECIMIENTO	15 meses en barricas de 225 l de roble francés 70% y americano 30%.
SERVICIO	Entre 16°C y 18°C.
COLOR	Rojo granate, limpio y brillante.
NARIZ	Intenso en nariz, con aromas de fruta roja y negra como la mora y la grosella negra, acompañados de notas especiadas, canela, cacao y vainilla.
BOCA	Buena entrada, con recorrido equilibrado de principio a fin. Taninos amables, acidez integrada y larga persistencia. Muy redondo y equilibrado.