

BODEGAS TOBELOS

BLANCO 2022

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 y Labastida (ambos a 550 m s.n.m.) Edad media del viñedo: 30 años.

Añada 2022

Varietades 85% Viura y 15% Sauvignon Blanc.

Vendimia Manual, entre el 13 y 14 de septiembre en cajas.

Elaboración Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. El Sauvignon Blanc y la Viura se elaboran por separado en todo momento.

- La mitad de la Viura fermenta en depósito de hormigón y la otra mitad en bocoyes de roble francés de 500 litros con *batonnage*.
- El Sauvignon Blanc fermenta en huevo de hormigón.

Crianza Mínimo 6 meses, en el mismo sitio donde han fermentado.

Producción 13.700 botellas

Analítica Grado: 13% - pH: 3,32

Cata Color amarillo limón. Alta intensidad con aromas de fruta tropical, floral, herbal y notas especiadas. Con amplio volumen, fresco y equilibrado. Postgusto frutal y persistente.



CLIMATOLOGÍA DEL AÑO

Verano extremo con elevadas temperaturas diurnas y nocturnas. Tanto el calor como la falta de agua provocaron quemaduras en las variedades más sensibles y bloqueo de maduración en los viñedos menos frescos. El lado positivo fue la sanidad. La vendimia en Tobelos se alargó muchísimo con el fin de conseguir una gran precisión en el corte por parcelas.

