



TAHÓN

RESERVA 2019

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

En la sombra
nuestros m
sólo habla el si
Solo en el silencio
inventar el acto
Crear es el fin
alma fuma

Tahón de Tobelos es una extraordinaria coupaje de Viura y una selección de distintas variedades blancas autorizadas de Rioja procedentes de nuestra parcela “El Jardín”. ¡Un vino majestuoso, expresivo y envolvente que refleja una identidad única!

UVAS	85 % Viura & 15 % + 15% Jardín de variedades (Gamacha y Tempranillo Blanco, Malvasía, Maturana Blanca, Verdejo, Turruntés, Sauv. Blanc, Chardonnay).
ELABORACIÓN	Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Fermentación alcohólica en dos depósitos de 1.000 litros de acero inoxidable.
ENVEJECIMIENTO	12 meses de crianza sobre lías con <i>batonnage</i> en barricas de 225 litros de roble francés, posteriormente 24 meses de crianza en botella donde evoluciona y madura.
SERVICIO	Entre 9°C y 11°C.
COLOR	Brillante amarillo limón
NARIZ	Alta intensidad de aromas que combinan la fruta y los terciarios. Muy complejo en nariz: pera, manzana, albaricoque, vainilla, anís, canela, avellana y especia, son registros que reflejan claramente su identidad única.
BOCA	Entrada firme y con gran frescura, de gran complejidad y volumen. Perfectamente equilibrado, de principio a fin; untuoso ,integrando fruta y notas de crianza en barrica. Majestuoso, con una larga vida por delante.

PRODUCCIÓN 2.400 bts