

Vinos de Parcela

T
O
B
E
L
O
S
5
0
6
m



T O B E L O S
5 0 6 m

VINO DE PARCELA
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*En la sonjía
nuestros m
sólo habla el sí
Solo en el silencio
inventar el acto
Crear es el fin
alija Hum*

El vino proviene de la parcela de "Fonsagrada" en San Vicente de la Sonsierra.
Viura de desnivel 506 - 484 m s.n.m. y Garnacha blanca en tablas.

UVAS 50% Viura y 50% Garnacha Blanca

ELABORACIÓN Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. El mosto fermenta en 1 x 500 litros y 1 bodega de 225 litros.

ENVEJECIMIENTO 10 meses de crianza sobre lías con batonnage.

SERVICIO Entre 9°C y 11°C.

COLOR Color amarillo limón con irisaciones plateadas.

NARIZ Muy limpio y expresivo en nariz, su protagonista es la flor blanca con matices especiados y afrutados, todos ellos perfectamente ensamblados.

BOCA Ataque fresco; se redondo y equilibrado en todo su recorrido, con un recuerdo salino muy original.

PRODUCCIÓN 2.158 botellas