

Nuestros vinos



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



T O B E L O S

ROSADO 2023

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*Al sombri
nuestros m
solo habla el si
Solo en el silaje
inventar el acto
Crear es el lin
alija Hum*

Tobelos Rosado es un vino elaborado con mezcla de uva blanca y tinta. Las uvas proceden de tres pequeñas viñas situadas en Briñas, Labastida y San Vicente de la Sonsierra.

UVAS 75% Viura y 25% Tempranillo.

ELABORACIÓN Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Fermentación en 4 barricas de 225l. y 1 de 300 l. de segundo año.

ENVEJECIMIENTO 6 meses de crianza sobre lías en barricas de roble francés de 225l.

SERVICIO Entre 9°C y 11°C.

COLOR Rosa pálido piel de cebolla.

NARIZ Alta intensidad aromática con matices de fruta roja y de hueso. Aromas primarios de flores blancas, perfectamente acompañados de notas amieladas.

BOCA Buen ataque, con volumen en todo su recorrido; con frescura y muy equilibrado. Elegante y delicado, con un retrogusto largo y afrutado, con notas cítricas y a flores, con recuerdos especiados de su crianza en barrica.

PRODUCCIÓN 1.300 bts