

Nuestros vinos



T
A
H
Ó
N
D
E
T
O
B
E
L
O
S
R
E
E
R
V
A
B
L
A
N
C
O



T A H O N

RESERVA 2020

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Alta soubri
nuestros m
solo habla el si
Solo en el sileno
inventar el acto
Crear es el lin
alija fsum

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 (Garnacha y Tempranillo Blanco, Malvasia, 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 *batonnage* 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 2.436 bts