



SALINILLAS TOBELOS VINO DE PARCELA RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Al pie del monte Toloño, al otro lado de Sierra Cantabria nace Salinillas de Buradón, una pequeña villa cercana al Ebro que da fe de la importancia que antaño tuvieron estas tierras y la peculiaridad de sus viñedos. De sus parcelas nace Salinillas de Tobelos”.

UVAS 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de madera de roble francés.

ENVEJECIMIENTO 10 meses de crianza en barricas francesas de segundo año.

SERVICIO Entre 16°C y 18°C.

COLOR Rojo picota muy cubierto con reflejos violáceos.

NARIZ Aroma intenso, complejo y elegante. Fruta roja madura, frutos negros, sobre un fondo balsámico y especiado.

BOCA Potente, amplio y sabroso, pleno de aromas, fresco, excelente tanicidad y elegante paso de boca. Vía retronasal compleja de larga persistencia.

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

*Al la sombra
nuestros m
Solo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el h
algun fum*

Vinos de Parcela



TOBELOS SALINILLAS




SALINILLAS
TOBELOS
VINO DE PARCELA
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

El nombre de este vino debe su origen a la viña de la cual procede, situada en Salinillas de Buradón donde encontramos un manantial salino.

Cuenta la leyenda que el señor de Buradón, Fernán de Oñate, se enamoró locamente de Zoraida, hija de un rey moro enemigo. La princesa accedió a casarse con él con la condición de que no atacara a las tropas de su padre, pero esto no pudo suceder.

El rey moro asoló las tierras de Fernán de Oñate y ambos entraron en batalla. Zoraida empezó a llorar y llorar sruigiendo de sus lágrimas un profundo manantial de agua salda que nació en las catatumbas del Castillo.



*fla sombra
nuestros m
sólo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el lo
alma hum*