



*A la sombra
nuestros m
Solo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el ho
alma hum*



TAHÓN

TOBELOS

RESERVA 2018

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tahón de Tobelos es un vino Tinto con uvas procedentes de viñas viejas.

Es un Reserva elaborado sin prisa.

UVAS

90% Tempranillo 10 % Garnacha

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos pequeños troncocónicos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

24 meses en barricas de 225 l de roble francés 50% y americano 50%.

SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

COLOR

Rojo picota cubierto con reflejos violáceos.

NARIZ

Aroma con buena intensidad, frutos negros maduros muy definidos acompañados de notas especiadas y tostadas.

BOCA

Boca equilibrada, con gran volumen y redondez. Vino estructurado bien domado con una acidez perfectamente ensamblada.