



TOBELOS 506m



TOBELOS

506m

VINO DE PARCELA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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 barrica 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

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

Vinos de Parcela



TOBELOS 506m



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



TOBELOS 506m

VINO DE PARCELA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

De una de nuestras parcelas más emblemáticas, ubicada a 506 metros snm., con una identidad única elaboramos este elegante *coupage* de Viura y Garnacha blanca. La parcela da nombre a este vino que refleja fielmente el lugar del que procede.