



TOBELOS

BLANCO 2024

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tobelos Blanco es un vino elaborado con dos variedades distintas de uva blanca, procedentes de parcelas localizadas en San Vicente de la Sonsierra y Labastida (ambos a 550 m s.n.m.), situadas en terrazas y con una edad media de 30 años.

UVAS

85 %Viura, 15% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN

Cada variedad fermenta en un depósito de material y forma diferente, todas ellas con sus propias lías. La mitad de la Viura fermenta en depósito de hormigón y la otra mitad en bocoyes de roble francés de 500 litros con batonnage. El Sauvignon Blanc fermenta en huevo de hormigón.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en el mismo sitio donde han fermentado.

SERVICIO

Entre 9°C y 11°C.

COLOR

Amarillo limón.

NARIZ

Buena intensidad aromática con la fruta como protagonista. Alta intensidad con aromas de fruta tropical, floral, herbal y notas especiadas.

BOCA

Gran intensidad de volumen en todo su recorrido, con frescura, y equilibrado. Postgusto frutal y persistente.

*Ala sombra
nuestros m
Solo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el la
alija hum*