



TOBELOS

ROSADO 2024

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tobelos Rosado es un vino elaborado con mezcla de uva blanca y tinta. Las uvas proceden de tres pequeñas viñas situadas en Briñas, Labastida y San Vicente de la Sonsierra.

UVAS	75% Viura y 25% Tempranillo.
ELABORACIÓN	Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Fermentación en 4 barricas de 225l. y 1 de 300 l. de segundo año.
ENVEJECIMIENTO	12 meses de crianza sobre lías en barricas de roble francés.
SERVICIO	Entre 9°C y 11°C.
COLOR	Rosa pálido piel de cebolla.
NARIZ	Alta intensidad aromática con matices de fruta roja y de hueso. Aromas primarios de flores blancaS, perfectamente acompañados de notas amieladas.
BOCA	Buen ataque, con volumen en todo su recorrido; con frescura y muy equilibrado. Elegante y delicado, con un retrogusto largo y afrutado, con notas cítricas y a flores.

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