



SALINILLAS
TOBELOS
VINO DE PARCELA
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*Al la sonjbu
nuestros m
sólo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el h
alma hum*

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 tinas 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