



Nuestros vinos

TAHÓN DE TOBELOS RESERVA BLANCO



TAHÓN
RESERVA BLANCO

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*A la sombra
nuestros m
sólo habla el si
Solo en el silencio
inventar el acto
Crear es el fin
alma flame*

Tahón de Tobelos es un extraordinario coupage de Viura y una selección de distintas variedades blancas autorizadas de Rioja procedentes de nuestra parcela “El Jardín”. ¡Un vino majestuoso, expresivo y envolvente que refleja una identidad única!

| | |
|-----------------------|--|
| UVAS | 85 % Viura + 15% Jardín de variedades (Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Malvasía, Maturana Blanca, Verdejo, Turruntés, Sauvignon Blanc, Chardonnay) |
| ELABORACIÓN | Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Fermentación alcohólica en dos depósitos de 1.000 litros de acero inoxidable. |
| ENVEJECIMIENTO | 16 meses de crianza sobre lías con <i>batonnage</i> en barricas de 225 litros de roble francés, posteriormente 24 meses de crianza en botella donde evoluciona y madura. |
| SERVICIO | Entre 9°C y 11°C. |
| COLOR | Brillante amarillo oro nuevo |
| NARIZ | Muy expresivo con un buen equilibrio entre la fruta madura y los aromas terciarios. Muy complejo en nariz: pera, membrillo, frutos secos, vainilla y especias dulces, son registros que reflejan claramente su identidad única. |
| BOCA | Entrada firme y con gran frescura, de gran complejidad y volumen. Perfectamente equilibrado, de principio a fin; untuoso, integrando fruta y notas de crianza en barrica. Majestuoso, con una larga vida por delante. |
| PRODUCCIÓN | 1.700 bts |