



TAHÓN

TOBELOS
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RESERVA

Tahón de Tobelos es un vino Tinto con uvas procedentes de viñas viejas. Cepas en vaso en Briñas y Labastida. Es un Reserva elaborado sin prisa.

UVAS 90% Tempranillo 10 % Garnacha

ELABORACIÓN Fermentación en depósitos pequeños troncocónicos de hormigón.

ENVEJECIMIENTO 24 meses en barricas de 225 l de roble francés 50% y americano 50%.

SERVICIO Entre 16°C y 18°C.

COLOR Rojo cereza bien cubierto con ribete rubí.

NARIZ Aroma con buena intensidad, frutos rojos y negros maduros muy definidos acompañados de notas especiadas, canela, cacao, arbusto y matorral.

BOCA Buena entrada, con recorrido equilibrado de principio a fin. Taninos amables, acidez integrada y larga persistencia. Muy redondo, fresco y afrutado.

*A la sombra
nuestros m
sólo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el l
alma Hum*