



TOBELOS 506 m



TOBELOS

506 m

VINO DE PARCELA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

El vino proviene de la parcela de “Fonsagrada” en San Vicente de la Sonsierra.
Viura de desnivel 506 - 484 m s.n.m. y Garnacha blanca en tablas.

UVAS 50% Viura y 50% Garnacha Blanca

ELABORACIÓN Enfriamiento de la uva durante 24 horas. Mesa de selección. El mosto fermenta en 3 bocoyes de 500 litros y 1 bodega de 225 litros.

ENVEJECIMIENTO 10 meses de crianza sobre lías con batonnage.

SERVICIO Entre 9°C y 11°C.

COLOR Color amarillo limón con irisaciones plateadas.

NARIZ Muy limpio y expresivo en nariz, su protagonista es la flor blanca que aparece con matices especiados y afrutados, todos ellos muy bien ensamblados.

BOCA En boca se muestra redondo, equilibrado y con un recuerdo salino muy original.

PRODUCCIÓN 2.158 botellas

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