



TOBELOS

GARNACHA
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tobelos Garnacha es un vino tinto monovarietal de zona fría que transmite nítidamente la expresión del terruño. Este gran vino procede de dos pequeñas parcelas localizadas en Briñas y Labastida.

UVAS	100% Garnacha Tinta.
ELABORACIÓN	Fermentación en depósitos pequeños troncocónicos de hormigón.
ENVEJECIMIENTO	12 meses en bodega de roble francés de segundo vino y de 500 l.
SERVICIO	Entre 16°C y 18°C.
COLOR	Color picota intenso con ribete fucsia, muy bien cubierto.
NARIZ	Alta intensidad aromática, excelente expresión frutal y complejidad. Predominio de fruta roja, con protagonismo de fresa dulce, notas de hierbas de monte bajo y tonos especiados.
BOCA	Buen ataque en boca, con volumen y frescor. Equilibrado y largo.

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