



TOBELOS

ROSADO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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

Tobelos Rosado es un vino elaborado con mezcla de uva blanca y tinta. Las uvas proceden de tres pequeñas viñas situadas en Briñas, Labastida y San Vicente de la Sonsierra.

UVAS	75% Viura y 25% Tempranillo.
ELABORACIÓN	Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 1.000 litros
ENVEJECIMIENTO	4 meses de crianza sobre lías con battonage en barricas de roble francés.
SERVICIO	Entre 9°C y 11°C.
COLOR	Rosa pálido piel de cebolla.
NARIZ	Nariz elegante que combina la fruta roja, con tonos cítricos y aromas terciarios de su crianza.
BOCA	Buen ataque, con volumen en todo su recorrido; con frescura y muy equilibrado. Elegante y delicado, con un retrogusto largo y afrutado, con recuerdos especiados.
PRODUCCIÓN	2.600 bts