



Nuestros vinos

TOBELOS TAHÓN



A la sombra
nuestros m
Solo habla el s
Solo en el silen
inventar el act
Crear es el ho
alma hum




TAHÓN
TOBELOS
RESERVA 2018
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tahón de Tobelos es un vino Tinto con uvas procedentes de viñas viejas.
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 picota cubierto con reflejos violáceos.
NARIZ	Aroma con buena intensidad, frutos negros maduros muy definidos acompañados de notas especiadas y tostadas.
BOCA	Boca equilibrada, con gran volumen y redondez. Vino estructurado bien domado con una acidez perfectamente ensamblada.