



Nuestros vinos

TOBELOS BLANCO



T O B E L O S

B L A N C O 2 0 2 4

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tobelos Blanco es un vino elaborado con dos variedades distintas de uva blanca, procedentes de parcelas localizadas en San Vicente de la Sonsierra y Labastida (ambos a 550 m s.n.m.), situadas en terrazas y con una edad media de 30 años.

U V A S	85 %Viura, 15% Sauvignon Blanc
E L A B O R A C I Ó N	Cada variedad fermenta en un depósito de material y forma diferente, todas ellas con sus propias lías. La mitad de la Viura fermenta en depósito de hormigón y la otra mitad en bocoyes de roble francés de 500 litros con batonnage. El Sauvignon Blanc fermenta en huevo de hormigón.
E N V E J E C I M I E N T O	6 meses en el mismo sitio donde han fermentado.
S E R V I C I O	Entre 9°C y 11°C.
C O L O R	Amarillo limón.
N A R I Z	Buena intensidad aromática con la fruta como protagonista. Alta intensidad con aromas de fruta tropical, floral, herbal y notas especiadas.
B O C A	Gran intensidad de volumen en todo su recorrido, con frescura, y equilibrado. Postgusto frutal y persistente.

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