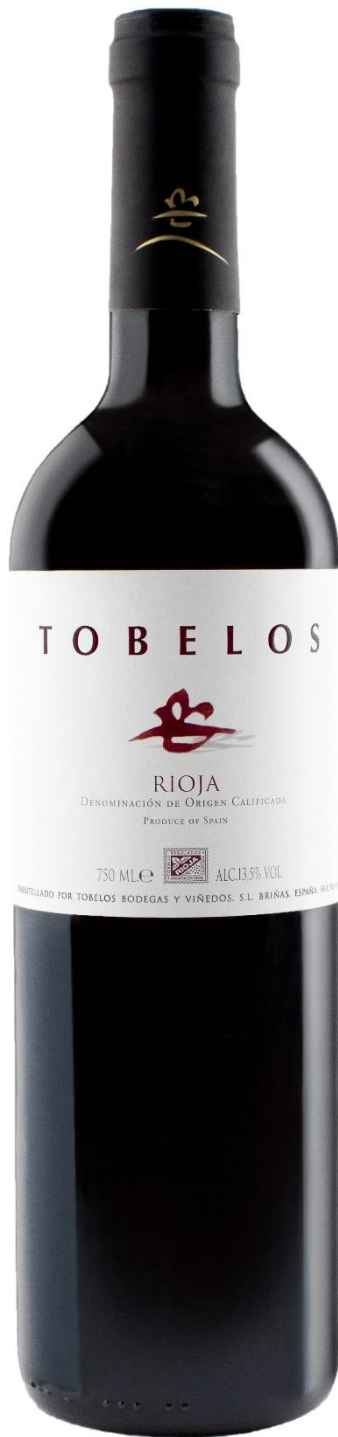




TOBELOS CRIANZA 2016



Tempranillo 100%

VIÑEDO

Parcelas dispuestas en terrazas situadas en las faldas de la Sierra Cantabria, en las poblaciones de San Vicente de la Sonsierra, Rivas de Tereso (Rioja Alta) y Labastida (Rioja Alavesa).
Edad media viñedo: 40 años.

Altitud: 450 - 550 m.

Clima: Continental con influencia atlántica.

Suelos: Arcillo-calcáreos.

Vendimia: Manual en cajas. Se realiza una primera selección de uva en la parcela y una segunda en bodega, con mesa de selección manual.

Fecha de vendimia: 30 de septiembre del 2016

ELABORACIÓN

Enfriamos el Tempranillo durante 24 horas en la cámara frigorífica, en sus respectivas cajas. Seleccionamos toda la uva de forma manual antes del despalillado y encubado en depósitos de acero inoxidable donde fermenta a temperatura baja y con remontados diarios, para extraer aromas varietales y color. Realiza la Fermentación Maloláctica en los mismos depósitos.

CRIANZA

- 12 meses barrica de 225 litros (Francés 70%, Americano 30%)
- Edad de la barrica: de 1 a 4 años (25% de cada año)
- Crianza mínima en botella de 12 meses.

Embotellado en marzo de 2019.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza bien cubierto con ribete rubí.

Intenso en nariz, con aromas de fruta roja y negra acompañados de notas especiadas, canela, cacao y cedro.

Buena entrada, con recorrido equilibrado de principio a fin. Taninos amables, acidez integrada y larga persistencia. Muy redondo, fresco y afrutado.

Producción de esta añada: 193.580 botellas + 3.775 magnum

El invierno de 2016 fue uno de los más suaves, la primavera, sin embargo, resultó lluviosa y aseguró unas buenas reservas de agua en el subsuelo. El verano fue anormalmente seco pero las temperaturas no fueron demasiado altas hasta la última semana de agosto lo que frenó la maduración. El exceso de producción era evidente en campo desde principio de verano. La bendición del 2016 fue la ausencia de lluvias desde mediados de Septiembre hasta Noviembre, lo que permitió alargar la vendimia, hacerla cómoda, escalonada y con buena sanidad de la uva.

En Tobelos se hizo aclareo de racimos para reducir producción y después se apostó por esperar, sin prisa, a alcanzar una buena madurez.