



LOS QUIÑONES

TOBELOS
VIÑEDO SINGULAR
RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Este vino nace en la parcela de Los Quiñones, en San Vicente de la Sonsierra, a los pies de la Sierra de Cantabria. Un viñedo Singular de viejas cepas de Viura de escasa producción, suelo de textura franca y clima fresco.

UVAS	100% Viura.
ELABORACIÓN	24 horas en cámara frigorífica y fermentación en 2 bocoyes de 500L, 1 barrica de 225 L y 1barrica de acero inoxidable de 200 L.
ENVEJECIMIENTO	9 meses de crianza sobre lías en el lugar donde han fermentado.
SERVICIO	Entre 9°C y 11°C.
COLOR	Amarillo pajizo con irisaciones plateadas.
NARIZ	Conviene dejarlo un rato abierto para que exprese su intensidad aromática, mostrando la flor y la fruta.
BOCA	Notas de matorral, hierbas aromáticas y especia dulce. Ataque fresco, equilibrado en su recorrido con un final muy elegante
PRODUCCIÓN	2.366 botellas

*It is said
nuestros mi
solo habla el si
Solo en el silencio
inventar el acto
Crear es el fin
alija Hum*