



Nuestros vinos

TOBELOS BLANCO



**T O B E L O S**

**B L A N C O**

**R I O J A**

**D E N O M I N A C I Ó N D E O R I G E N C A L I F I C A D A**

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.

**UVAS** 85 %Viura, 15% Sauvignon Blanc

**ELABORACIÓN** 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.

**ENVEJECIMIENTO** 6 meses en el mismo sitio donde han fermentado.

**SERVICIO** Entre 9°C y 11°C.

**COLOR** Amarillo limón.

**NARIZ** Buena intensidad aromática con la fruta como protagonista. Alta intensidad con aromas de fruta tropical, floral, herbal y notas especiadas.

**BOCA** Gran intensidad de volumen en todo su recorrido, con frescura, y equilibrado. Postgusto frutal y persistente.

*fla sombu  
nuestros mi  
solo habla el si  
Solo en el silaje  
inventar el acto  
Crear es el lin  
alija flum*