Vinos de Parcela

TOBELOS LOS QUIÑONES

94 Pts. Tim Atkin

LOS QUIÑONES 2021

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 9ºC y 11ºC.
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

Vinos de Parcela

TOBELOS LOS QUIÑONES

LOS QUIÑONES 2021

TOBELOS

VIÑEDO SINGULAR

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Este nombre debe su origen a la viña, de la cual procede este vino.

Se trata de un Viñedo Singular situado en plena Sonsierra donde sobreviven cepas de Viura desde hace más de 90 años. La vejez de estas vides ha debilitado su vigor ofreciéndonos pocos y pequeños racimos, pero su equilibrio, solo conseguido con los años, nos regala una gran calidad en cada uno de los granos que produce.

En el centro del viñedo emerge un yacimiento arqueológico con los restos de una antigua ermita del s. XII y una necrópolis medieval con 75 tumbas.