Vinos de Parcela

TOBELOS 506m

TIM ATKIN MW MASTER OF WINE 93 2024 REPORT BEST OF RIOJA

91 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

TOBELOS
506m

VINO DE PARCELA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

El vino proviene de la parcela de “Fonsagrada” en San Vicente de la Sonsierra.
Viura de desnivel 506 – 484 m s.n.m. y Garnacha blanca en tablas.

UVAS	50% Viura y 50% Garnacha Blanca
ELABORACIÓN	Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. El mosto fermenta en 1 x 500 litros y 1 barrica de 225 litros.
ENVEJECIMIENTO	10 meses de crianza sobre lías con batonnage.
SERVICIO	Entre 9ºC y 11ºC.
COLOR	Color amarillo limón con irisaciones plateadas.
NARIZ	Muy limpio y expresivo en nariz, su protagonista es la flor blanca con matices especiados y afrutados, todos ellos perfectamente ensamblados.
BOCA	Ataque fresco; se redondo y equilibrado en todo su recorrido, con un recuerdo salino muy original.
PRODUCCIÓN	2.158 botellas

TOBELOS
506m

VINO DE PARCELA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

De una de nuestras parcelas más emblemáticas, ubicada a 506 metros snm., con una identidad única elaboramos este elegante *coupage* de Viura y Garnacha blanca. La parcela da nombre a este vino que refleja fielmente el lugar del que procede.