



TOBELOS, BODEGAS Y VIÑEDOS

TOBELOS MONOVARIETAL GARNACHA

**VIÑEDO:**

Viñedo propio situado en la falda de la Sierra de Cantabria en la población de Briñas en dos parcelas llamadas Peña las heces y Saúco.

VARIEDAD:

Garnacha: 100%
Edad Media: 60 años.
Tipo de poda: Poda corta en vaso.

VENDIMIA:

Exclusivamente a mano para una exhaustiva selección de los racimos en el viñedo y recolección y traslado en cajas de 25 kilos y paso por cinta de selección en bodega.

FERMENTACIÓN:

Despallado 100%, maceración en frío durante 3 días, fermentación durante 8 días con 2 remontados diarios y un total de 21 días de maceración con los hollejos. La fermentación malo-láctica la realiza en barrica, con batonages diarios.

CRIANZA:

14 meses en barrica de roble francés y americano y con trasiegos cada 4 meses. Edad de la barrica máxima de 2 años.

GRADO: 14,4°

ACIDEZ TOTAL: 6,2

PH: 3,56

Atributos:

Se trata de un vino con unas características muy diferenciadas, exclusivo dado que pocas bodegas de la zona elaboran este tipo de vinos, y excepcional solo se elabora en años de bajos rendimientos en el viñedo.

Color: Cereza muy profundo con ribetes granates, gran vivacidad.

Aroma: Intenso en nariz, fino complejo, frutas rojas maduras (fresas-moras), con toques de frutas negras y especias dulces (clavo, nuez moscada, vainilla), minerales, chocolate, recuerdos balsámicos.

Boca: Potente, amplio y carnoso, tanino maduro noble, dotado de intensa sensación aromática y final largo donde se reproduce la sensación de nariz, conjunto muy elegante.

Recomendaciones:

Conservación: Temperatura constante e inferiores a 16°, humedad cercana a 80% y ambiente oscuro.

Temperatura de servicio: entre 15 y 16°C. Se aconseja decantarlo previamente

Maridaje: Este vino marida bien con ave de caza, carnes rojas y pescado azul.

Ctra. N. 124, Logroño - Vitoria. km. 45. Briñas. La Rioja. España.

T: 941 305 630 / 669 462 185. F: 941 313 028

e-mail: laencinabodegas@tobelos.com

www.laencinabodegas.com; www.tobelos.com

*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*