


TOBELOS, BODEGAS y VIÑEDOS
TOBELOS TINTO



VIÑEDO:
Viñedo situado en la falda de la Sierra de Cantabria en las poblaciones de Briñas, Haro y San Vicente de la Sonsierra.

VARIEDAD:
Tempranillo 100%
Edad Media: 25 años.
Tipo de poda: Poda corta en vaso y en espaldera.

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:
Despalillado 100%, fermentación durante 9 días con 2 remontados diarios y un total de 20 días de maceración con los hollejos.

CRIANZA:
En barrica de diferentes procedencias: roble americano, roble francés, y roble centroeuropeo durante 13 meses. Con trasiegos cada 4 meses.

GRADO: 13,3°

ACIDEZ TOTAL: 5,1

PH: 3,62

Atributos:

El vino estandarte de la Bodega. Conjuga de manera significativa las cualidades de un Rioja clásico con la innovación de los más actuales. Un vino que invita a seguir bebiendo.

Color: Rojo cereza bien cubierto.

Aroma: Limpio en nariz, aromas de fruta roja en licor (guinda), cacao, especias y buen roble.

Boca: Sabroso, equilibrado, taninos finos, fresco, maduro, amplio y con un buen posgusto. Frutos maduros por vía retronasal.

Recomendaciones:

Conservación: Temperatura constante e inferiores a 16°, humedad cercana a 80% y ambiente oscuro. La botella durante su conservación, manténgase "siempre" en posición horizontal.

Temperatura de servicio: entre 17 y 18°C. Se aconseja decantarlo previamente

Maridaje: Este vino marida bien con cualquier plato elaborado como guiso, arroz, caza o ave.

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 2008 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*