



TOBELOS, BODEGAS Y VIÑEDOS **TAHÓN DE TOBELOS. TINTO RESERVA**

VIÑEDO:	Viñedo propio situado en la falda de la Sierra de Cantabria entre las poblaciones de Briñas y San Vicente, en las parcelas de La Linde, Hombón y La Tejera.
VARIEDAD:	Tempranillo 100% 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% y posterior maceración prefermentativa, fermentación alcohólica durante 9 días con 2 remontados diarios y un total de 22 días de maceración con los hollejos. La fermentación Malo-láctica la realizó en barricas nuevas.
CRIANZA:	Durante 13 meses, en una exhaustiva selección de robles de diferentes procedencias: Roble Francés, Roble Americano y Roble Húngaro. Con trasiegos cada 4 meses.
GRADO:	14°
ACIDEZ TOTAL:	5,3
PH:	3,55

Atributos:

Color: Rojo cereza granate con reflejos de juventud.

Aroma: Complejo en nariz, intenso, aromas de frutos pequeños del bosque, junto a notas balsámicas y minerales.

Boca: Buena estructura, sabroso, vivo, taninos frescos y final especiado. Larga y elegante persistencia, con sensaciones de fruta roja sazónada.

Recomendaciones:

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

Temperatura de servicio: entre 17 y 18°C. Se aconseja decantarlo previamente, por la ausencia de tratamientos puede darse la aparición de algún pequeño sedimento totalmente natural.

Maridaje: Este vino marida bien con caza, carnes rojas, pescados al horno y quesos semicurados.

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 2007 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*