



TOBELOS CRIANZA



País, Região e Sub-região

Espanha, La Rioja, Briñas



Vinhedo

Solo argiloso, calcário, microclima fresco com brisa ao Norte.



Uva

100% Tempranillo



Safra

2014 e 2015



Teor Alcoólico

13,3%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace de 100%. Fermentação alcoólica por 9 dias com 2 remontagens diárias e um total de 20 dias de maceração com as cascas das uvas.

Estágio em barris de carvalho francês, americano e centro-europeu por 13 meses e trasfega a cada 4 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha cereja bem fechada. Aroma limpo no nariz, frutas vermelhas em licor (cereja), cacau, especiarias e bom carvalho. Na boca é saboroso, equilibrado, taninos finos, fresco, maduro, longo, com um bom sabor de retrogosto e frutos maduros via retronasal. Temperatura de serviço entre 17°C e 18°C.



Harmonização

Cozidos, arroz, aves e carnes de caça.



Sobre a Vinícola

A vinícola está localizada em Briñas, a 2 km de Haro, em uma das áreas com a maior tradição vinícola de La Rioja. Fica em uma colina cercada pelo rio Ebro, no sopé da Serra da Cantábria e da qual desfruta-se de belas vistas das montanhas Obarenes, as Conchas de Haro e os Riscos de Bilibio. Os vinhedos estão em Briñas, Labastida e San Vicente de la Sonsierra. Esta área desfruta de um microclima fresco e único em La Rioja. Os principais fatores de qualidade são os solos argilosos calcários, que proporcionam baixos rendimentos e melhores uvas, e a brisa do norte no verão, que refresca a uva e a mantém saudável. Também a idade da vinha, vinhas de 20 a 90 anos produzem uvas de melhor qualidade. O projeto de Tobelos Bodega y Viñedos nasceu na última década do século XX das preocupações de seu principal promotor Ricardo Reinoso, um profundo especialista no mundo do vinho depois de gerenciar várias vinícolas. Este projeto leva à descoberta de um lugar privilegiado onde localiza-se a vinícola, uma construção de vanguarda que rompe com a estética clássica das vinícolas da região.