



El proyecto Tobelos nació en la última década del siglo XX, junto con el proyecto nace nuestro edificio símbolo de modernidad.

La bodega está ubicada en Briñas, a 2 Km de Haro, en una de las zonas de mayor tradición vinícola de La Rioja, situada en una colina rodeada por el Río Ebro, al pie de la Sierra Cantabria y desde la que disfrutamos de unas preciosas vistas a los Montes Obarenes, las Conchas de Haro y los Riscos de Bilibio.

Disfrutamos de un microclima singular, idóneo para el cultivo de la vid, causado por la influencia de la sierra al norte y el río Ebro al sur.

Tobelos Ferm. Barrica D.O.Ca



Elaboración

Cada variedad fermenta en un depósito de material y forma diferente, todas ellas con sus propias lías. El Sauvignon Blanc lo hace en huevo de hormigón junto con la Garnacha Blanca y la Viura en barrica nueva de roble francés de 500 y 225 l.

Envejecimiento

Solo la Viura envejece 6 meses en barrica nueva de roble francés de 500 y 225 l.

FICHA DE CATA

- **Color:** Amarillo limón con irisaciones plateadas.
- **Nariz:** Buena intensidad aromática con la fruta como protagonista. Aromas primarios de pera, manzana, pomelo y hueso de melocotón, seguidos de notas de flor blanca y acompañados por especias de carácter dulce.
- **Boca:** Gran intensidad de volumen en todo su recorrido, con frescura, equilibrio y longitud para el disfrute. Postgusto afrutado con notas especiadas más patentes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad

80 % Viura, 10% Sauvignon Blanc
y 10% Garnacha Blanca.

Temperatura de Servicio Recomendada

9°C, 11°C

Fuente: Bodegas Tobelos

