



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 Garnacha

D.O.Ca



### Elaboración

Enfriamiento de la uva durante 24 horas en cámara. Mesa de selección manual. Fermentación alcohólica y maloláctica en pequeños depósitos de hormigón



### Crianza

Crianza parcial del vino en huevo de hormigón con sus propias lías con el objetivo de aumentar volumen y preservar el aroma frutal a través del tiempo. Crianza parcial de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros de segundo año.

### FICHA DE CATA

- **Color:** Color picota intenso.
- **Nariz:** Alta intensidad aromática, con predominio de fruta roja, fresa dulce, notas de hierbas de monte bajo y tonos especiados.
- **Boca:** con volumen y frescor. Equilibrado y largo.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad

100% Garnacha

Temperatura de Servicio Recomendada

16°C, 18°C

Fuente: Bodegas Tobelos

