



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 Crianza Magnum

D.O.Ca



Elaboración

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito troncocónico de hormigón.

Envejecimiento

15 meses en barricas de 225 l de roble francés 70% y americano 30%.

FICHA DE CATA

- **Color:** Rojo granate, limpio y brillante.
- **Nariz:** con aromas de fruta roja y negra como la mora y la grosella negra, acompañados de notas especiadas, canela, cacao y vainilla.
- **Boca:** con recorrido equilibrado de principio a fin. Taninos amables, acidez integrada y larga persistencia. Muy redondo y equilibrado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tempranillo
Temperatura de Servicio Recomendada	16°C, 18°C

Fuente: Bodegas Tobelos

