

TOBELOS Blanco

Fermentado en Barrica 2016



TIPO DE VINO:

Vino Blanco Fermentado y Criado en Barrica nueva de roble francés.

VARIEDAD Y VIÑEDO:

Este vino fue elaborado a partir de las uvas de tres pequeñas viñas situadas en las poblaciones de Briñas, Labastida y San Vicente de la Sonsierra.

Edad: Sin registro pero más de 80 años.

Variedades: 64% Viura , 24% Garnacha Blanca, 12% Sauvignon Blanc.

Vendimia: Manual en cajas. Se realiza una primera selección de uva en la parcela y una segunda en bodega, con mesa de selección manual.

Fecha de vendimia: 29 de Septiembre del 2016.

ELABORACIÓN:

Despallado 100% de las uvas, maceración pre fermentativa en frío y prensado. Fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés y posterior crianza durante 6 meses en las mismas barricas con sus propias lías con el fin de preservar los aromas primarios y dotar al vino de volumen. Utilización de depósitos ovoides de hormigón con sus propias lías.

ENVEJECIMIENTO:

Barrica: 6 meses en barrica nueva de roble Francés con trasiego al mes y medio. Barricas procedentes del norte de Francia de grano extra fino.

Botella: Embotellado el 18 de Mayo del 2017.

Producción: 11.300 Botellas.

AÑADA:

Calificación oficial: Muy buena.

Calificación propia: Muy buena.

FICHA DE CATA:

Color: Amarillo pajizo con irisaciones plateadas.

Nariz: Fruta blanca, cítricos y notas tropicales. Flor blanca y especias. Complejo y elegante.

Boca: Entrada dulce con paso equilibrado y fresco. Redondo, untuoso y largo. Postgusto afrutado con un sutil especiado.

RECOMENDACIONES:

Conservación: Temperatura constante e inferior a 14°C y Humedad cercana a 80% y ambiente oscuro.

Consumo: Temperatura de servicio 8 -12°C.

Fechas de preferente de consumo: 2017-2020.