

# TAHÓN DE TOBELOS RESERVA 2012

## TIPO DE VINO:

Tinto Reserva

## VARIEDAD Y VIÑEDO:

Viñedo situado en la falda de la Sierra de Cantabria entre las poblaciones de Briñas, Labastida y San Vicente, en las parcelas de La Fonsagrada, Cantarilla y La Tejera.

**Edad Media:** 65 años.

**Variedad:** Tempranillo 100% (variedad autóctona de la Península Ibérica y perfectamente adaptada a la Rioja).

**Tipo de poda:** Poda corta en vaso.

**Vendimia:** Exclusivamente a mano para una exhaustiva selección de los racimos en el viñedo y recolección y traslado en cajas de 20 kilos y paso por cinta de selección en bodega.

Fecha de vendimia: 09 de Octubre del 2012.

## FERMENTACIÓN:

Despalillado 100% y posterior maceración pre-fermentativa, fermentación alcohólica durante 14 días con 2 remontados diarios y un total de 22 días de maceración total con los hollejos. La fermentación malo-láctica la realizó en barricas nuevas.

## ENVEJECIMIENTO:

Barrica: Un total de 14 meses, en una exhaustiva selección de robles de diferentes procedencias: Roble Francés, Roble Americano. Con trasiegos cada 4 meses.

Edad de la barrica: Nuevas.

Botella: Embotellado el 24 de febrero del 2015.

Producción: 32.204 Botellas de 750ml

1.234 Botellas de Mágnum.

## FICHA DE CATA:

**Color:** Rojo picota cubierto con rasgos violáceos.

**Aroma:** Aromas con buena intensidad, frutas del bosque bien maduras, especiados, tostados y con un fondo mineral que da cuerpo a todo la nariz.

**Boca:** Equilibrado, sabroso, buena estructura, abundantes taninos alguno por domar. Buena acidez que le aporta frescura y final amplio de carácter frutal. Notas especiadas, minerales y de regaliz por vía retronasal.

## RECOMENDACIONES:

Conservación: Temperatura constante de 16 °C y humedad cercana a 80% y ambiente oscuro.

Consumo: Temperatura de servicio, entre 17-18°C Se aconseja decantarlo previamente, por la ausencia de tratamientos puede darse la aparición de algún pequeño sedimento totalmente natural.

Fechas de preferente de consumo: 2016-2026.

Platos recomendados: Caza, carnes rojas, pescados al horno y quesos semicurados.



**Tobelos Bodegas y Viñedos, S.L.**

Carretera Nacional 124 - km. 45- 26290 Briñas (La Rioja) - Tlf.: 941 305630 Fax: 941 313028

[tobelos@tobelos.com](mailto:tobelos@tobelos.com) [www.tobelos.com](http://www.tobelos.com)