

TOBÍA CUVÉE BLANCO



TOBÍA

OTROS DATOS

Grado Alcohólico: 13,40%

Temperatura de servicio: 8°C



VARIETADES

28% Sauvignon Blanc, 26% Tempranillo Blanco, 22% Chardonnay, 18% Viura, 4% Maturana Blanca & 2% Garnacha Blanca



ELABORACIÓN

CUVÉE proviene del ensamblaje de distintos vinos de añadas diferentes. Hemos recuperado una tradición muy antigua en Rioja.

Todos los vinos siguen una elaboración tradicional de despallado. Seleccionamos sólo los mostos "lágrima" del depósito, que son los de mayor calidad, desechando los mostos de prensa.

La añada 2019, en su vinificación, la fermentación alcohólica la realizó en barricas nuevas de roble americano, de grano fino, con una crianza de 3 meses realizando la técnica del "battonage".



NOTAS DE CATA

COLOR: De aspecto limpio, muy brillante, presenta un color amarillo pajizo con irisaciones verdes.

AROMA: Presenta un aroma intenso, fino y complejo. Podemos encontrarnos una sinfonía de aromas frutales como pera, cítricos (mandarina), piña, plátano y fruta de la pasión. También notas florales como el azahar y la menta, perfectamente ensamblados con notas de fruta más madura, miel, toffee y especias como canela y vainilla que le aporta una complejidad extra.

BOCA: Se muestra al inicio dulce, aterciopelado, seguido de una gran acidez muy integradora y refrescante con buena longitud y sin aristas. Un vino muy bien equilibrado, redondo, sabroso. Con un final muy agradable retronasal de notas frutales y un final persistente.



MARIDAJE

Es un vino de entrada, de tapeo informal, esa botella de blanco que te espera bien fresquita en casa, para maridar con platos ligeros, como son: ensaladas, verduras, quesos, carnes blancas, pescados blancos.