

# TOBÍA LUZ DE LUNA RESERVA 2017



## VARIEDADES

100% Tempranillo



## ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de la uva despabilada, sin estrujar, durante 3 días a temperatura controlada.

Fermentación de la uva a temperatura controlada en "depósitos inteligentes".

Fermentación maloláctica en barrica, seguida de una crianza de 24 meses en barricas de roble americano.

Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino.



## NOTAS DE CATA

**COLOR:** De aspecto limpio y brillante. De color rojo cereza intenso con ribetes granates.

**NARIZ:** Intensa y elegante sinfonia de aromas, en primer lugar, fruta negra madura como ciruelas pasas, guindas y regaliz. A continuación aparecen las notas especiadas como pimienta negra, nuez moscada y clavo, seguido de recuerdos de hojas de tabaco y todo ello sobre un fragante fondo de tofes y ahumados.

**BOCA:** se muestra amable, aterciopelado, y voluptuoso. Carnoso, redondo, pleno y glicérico. Sensación muy envolvente en la boca. Maduro con un final muy largo y persistente. Taninos muy pulidos y una retronasal muy especiada.

# TOBÍA

## OTROS DATOS

Grado Alcohólico: 15,20%

Temperatura de servicio: 18°C



## MARIDAJE

Las carnes rojas, como la chuleta, el solomillo o el steak tartar resaltan la redondez de éste vino. Asimismo, algunas carnes blancas como el lechazo o el pato consiguen crear una perfecta armonía en boca.