

LOS TOCONES



BLANCO SEMIDULCE D.O. RIOJA

TEMPERATURA

GRADUACIÓN

8°

12%

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con tonos verdosos y destellos dorados. De nariz intensa y expresiva, complejo y aromático. Explosión de sensaciones florales y frutales que nos traen agradables recuerdos, donde está muy presente la fruta blanca. Matices a frutas de pepita y a caramelos de manzana y pera.

Vino blanco joven, con un buen recorrido en la boca.

Viura y Malvasia, son las uvas tradicionales elegidas para este blanco diferente, al que le cortamos la fermentación para que conserve parte de los azúcares de la uva.

Un blanco riojano muy especial que cuenta con todos los caracteres que los suelos y el clima transmiten a los frutos de nuestras viñas.

Elaborado principalmente con una selección de uvas de la variedad Viura. Macerado en frío para extraer los aromas de los hollejos, suave prensado, desfogado, fermentación en frío del mosto limpio y parada de la fermentación conservando parte de los azúcares naturales de la uva.

En boca Un vino amplio y fresco. Debido a su dulzor el vino es sedoso y presenta un equilibrio muy conseguido entre el dulzor y la acidez.

A la vista Color amarillo pálido con tonos verdosos y destellos dorados.

En nariz De nariz intensa y expresiva, complejo y aromático. Explosión de sensaciones florales y frutales que nos traen agradables recuerdos, donde está muy presente la fruta blanca. Matices a frutas de pepita y a caramelos de manzana y pera.



ROSADO JOVEN D.O. RIOJA

TEMPERATURA

GRADUACIÓN

8°

13,5%

NOTA DE CATA

Elaborado en Rioja y en su mayoría con uva de la variedad Garnacha y una pequeña parte de Viura, mediante el sistema de temperatura controlada con el propósito de mantener los aromas y sabores propios de las uvas.

A la vista De color limpio y brillante.

En nariz Aroma intenso, fresco y afrutado.

En boca Entrada muy suave que va desarrollando un amplio volumen en boca, que deja en postgusto recuerdos afrutados.