

# LOS TOCONES

## BLANCO SEMIDULCE D.O. RIOJA



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.

Elaborado principalmente con una selección de uvas de la variedad Viura. Macerado en frío para extraer los aromas de los hollejos, suave prensado, desfangado, 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.

TEMPERATURA

8°

GRADUACIÓN

12%

# LOS TOCONES

TINTO CRIANZA D.O. RIOJA



Procede de las variedades de la zona en la siguiente proporción: 85% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta y 5% Mazuelo. Criado durante 12 meses en barrica de roble Americano y Francés, y 6 meses en botella para completar el envejecimiento.

Es un vino con matices de buena madera, donde el roble y la fruta se unen y complementan en botella. De color rojo cereza con tonos rubí, bien cubierto. Aromas complejos y de buena intensidad. En boca es amplio, tánico y muy sabroso

TEMPERATURA

15/18°

GRADUACIÓN

13,5%

# LOS TOCONES

BLANCO JOVEN D.O. RIOJA



Elaborado únicamente con uvas de la variedad Viura mediante el sistema de temperatura controlada.

De color pálido y tonalidades verdosas. Tiene un aroma intenso y afrutado que denota su juventud. Paladar ligero y equilibrado, muy agradable y sabroso. Persistente en boca. Acidez característica que le aporta viveza.

TEMPERATURA

8°

GRADUACIÓN

13,5%

# LOS TOCONES

## TINTO JOVEN D.O. RIOJA



Es un vino elaborado en su mayoría con uvas de Tempranillo y otra pequeña parte de Garnacha Tinta y Mazuelo que le aportan un característico aroma y sabor afrutado.

Vino limpio y brillante, de color rojo rubí y aromas frutales muy manifiestos debido a su elaboración. Paladar armonioso con la justa proporción de acidez, frescura y suavidad, con un amable recuerdo a fruta.

TEMPERATURA

15/18°

GRADUACIÓN

13,5%

# LOS TOCONES

ROSADO JOVEN D.O. RIOJA



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.

TEMPERATURA

8°

GRADUACIÓN

13,5%