PREMIUM

Ó CLUB DE VINOS

TULONIO 2019

Bodega: Tierra
Zona: D.O.Ca. Rioja
Variedades: 100% Mazuelo
Alc: 12,5% Vol.

Viñedos:

El nombre de Tulonio procede del Monte Toloño, en la Sierra de Cantabria, alrededor de la cual, se cultivan los viñedos de esta singular variedad blanca. Viñedos viejos, de la finca "El Convento" plantados a principios del siglo XX, mimados hoy con una viticultura de mínima intervención donde la naturaleza aporta equilibrios que influyen sobremanera en la calidad y la producción de los mejores racimos de Mazuelo posibles.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas pequeñas de 14Kg. Se fermenta la uva entera en huevo porcelánico y macerado durante 8 meses con sus pieles. La permanencia de los hollejos y la forma ovoide del depósito extraen aromas y sabores y equilibran un blanco de guarda que evoluciona maravillosamente en botella.

¿Qué esperar de este vino?

Tulonio también es el Dios celta del trueno y este vino, como no podía ser de otra manera, es un vino original, casi mitológico. Un vino exclusivo, con una producción de 500 botellas. Este blanco riojano es fresco y sabroso y te evoca a mil sensaciones cítricas, florales y minerales, que recuerdan a las rocas calizas del monte de donde procede. Un blanco muy diferente.

Maridajes:

Salazones, ahumados, embutidos, picoteo salado, quesos semicurados, conservas vegetales... Pero también con un buen arroz con carne o pescados grasos. La intensidad y untuosidad de Tulonio puede con platos contundentes y sabrosos.

Tª de servicio recomendada:

12,5ºC

JUL AGO 2021

BODEGAS TIERRA
C/El Olmo, 16.
01330 Labastida, Álava
www.tierrayvino.com