

### LA ELABORACIÓN

- **VIÑEDOS:** Zona Rioja Alta, en San Asensio un 85%. Zona Rioja Baja, en Tudelilla un 10% y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 5%. Rendimientos de 3200 Kg/ha. Suelos Arcillo-calcareos muy pedregosos, altitudes entre 440 y 570 m.
- **VARIEDADES:** Tempranillo 90%, viñedos de más de 40 años. Garnacha 10% de Tudelilla, viñedos de más de 50 años.
- **VINIFICACIÓN:** Vinificación por separado de las distintas parcelas con encubado de la uva despalillada pero sin estrujar, a temperatura controlada siendo la máxima de 26 °C con previa maceración pelicular en frío.
- **CRIANZA:** Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano fino, seguido de una crianza durante 24 meses en las mismas barricas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- **EMBOTELLADO:** Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino. Selección limitada de 24 barricas.

### WINEMAKING

- **VINEYARDS:** Rioja Alta: 85% from San Asensio, Rioja Baja: 10% from Tudelilla, Rioja Alavesa: 5% from Baños. 3,200 kg/ha harvested. Stony calcium-clay soils at an altitude between 440 and 570 meters.
- **GRAPE VARIETY:** 90% Tempranillo from 40+ year old vines. 10% Garnacha from 50+ year old vines in Tudelilla .
- **VINIFICATION:** Whole destemmed grapes undergo cold maceration followed by fermentation in small open tanks at a controlled temperature of 26 °C, maximum.
- **CRIANZA:** After malolactic fermentation in new, fine-grained, French oak, the wine underwent a barrel aging of 24 months in the same barrels with the occasional remontage. Stabilization took place in barrel.
- **BOTTLED:** Bottled without filtration so as to respect the quality of the wine. Minimum of 12 months of final aging occurs in bottle. Total production of 7,200 bottles (750 ml.).

Alma Tobia

Tinto 2005



### LA CATA

- **ASPECTO:** Limpio. Brillante. Capa alta. Abundante lágrima.
- **COLOR:** Cereza picota con tonos granates muy cubierto.
- **NARIZ:** Fina y elegante. Intensos aromas a fruta madura (ciruelas, pasas), notas de café, chocolates, lácticos, balsámicos con un fondo mineral. Nariz muy compleja con gran variedad de matices.
- **BOCA:** Entrada franca y dulce, con buena estructura. Fresco, armonioso, corpulento, lleno y redondo con una retronasal muy intensa. Muy largo y persistente. Taninos muy maduros. Concentrado.

### WINE TASTING

- **APPEARANCE:** Beautifully brilliant and clear, showing an abundant amount of legs.
- **COLOR:** Deep cherry with interweaving hues of garnet.
- **AROMA:** Intense and elegant aroma of black fruit (blackberry, plum) well integrated with pencil lead, cinnamon, leather, tobacco. An interesting mineral aroma we can enjoy. Secondary aromas like chocolate appear as the wine opens.
- **PALATE:** This wine shows great structure and body with mature, fine tannins leading to a long concentrated finish.

### ANALÍTICA

- GRADO ALCOHÓLICO: 14,50º
- PH: 3,60

### ANALYSIS

- ALCOHOL: 14,50º
- PH: 3,60

- "Guía de Vinos Gourmets 2009" ("Gourmets Wine Guide 2009). Alma Tobia 2005: 9,25/10.
- The Wine Advocate's, Robert Parker 2009. Alma Tobia 2005: 93 points.

### Comentarios:

"Un vino seductor". ("A charming wine"). Guía Gourmets 2009.

"Opulent on the palate with a sense of refinement, it has ample ripe fruit, soft tannins, and impeccable balance". ("Opulento y elegante en boca, con gran amplitud de fruta madura, taninos suaves, y un impecable equilibrio"). The Wine Advocate's, Robert Parker 2009.

**TOBÍA**

BODEGAS  
TOBÍA

Ctra. Nacional 232. Km. 438. 26340 San Asensio. La Rioja.  
Tel.: 941 457 425 Fax: 941 457 401  
[tobia@bodegastobia.com](mailto:tobia@bodegastobia.com)  
[www.bodegastobia.com](http://www.bodegastobia.com)

*Alma Tobia*

Tinto 2005



**TOBIA**BODEGAS  
TOBIA

Ctra. Nacional 232. Km. 438. 26340 San Asensio. La Rioja.  
Tel.: 941 457 425 Fax: 941 457 401  
[tobia@bodegastobia.com](mailto:tobia@bodegastobia.com)  
[www.bodegastobia.com](http://www.bodegastobia.com)

*Alma Tobia*

Tinto 2005



#### WINEMAKING

- **VINEYARDS:**  
Rioja Alta: 85% from San Asensio, Rioja Baja: 10% from Tudelilla, Rioja Alavesa: 5% from Baños. 3,200 kg/ha harvested. Stony calcium-clay soils at an altitude between 440 and 570 meters.
- **GRAPE VARIETY:**  
90% Tempranillo from 40+ year old vines. 10% Garnacha from 50+ year old vines in Tudelilla .
- **VINIFICATION:**  
Whole destemmed grapes undergo cold maceration followed by fermentation in small open tanks at a controlled temperature of 26 °C, maximum.
- **CRIANZA:**  
After malolactic fermentation in new, fine-grained, French oak, the wine underwent a barrel aging of 24 months in the same barrels with the occasional remontage. Stabilization took place in barrel.
- **BOTTLED:**  
Bottled without filtration so as to respect the quality of the wine. Minimum of 12 months of final aging occurs in bottle. Total production of 7,200 bottles (750 ml.).

#### WINE TASTING

- **BOCA:**  
Entrada franca y dulce, con buena estructura. Fresco, armonioso, corpulento, lleno y redondo con una retronasal muy intensa. Muy largo y persistente. Taninos muy maduros. Concentrado.
- **APPEARANCE:**  
Beautifully brilliant and clear, showing an abundant amount of legs.
- **COLOR:**  
Deep cherry with interweaving hues of garnet.
- **AROMA:**  
Intense and elegant aroma of black fruit (blackberry, plum) well integrated with pencil lead, cinnamon, leather, tobacco. An interesting mineral aroma we can enjoy. Secondary aromas like chocolate appear as the wine opens.
- **PALATE:**  
This wine shows great structure and body with mature, fine tannins leading to a long concentrated finish.  
*"Opulent on the palate with a sense of refinement, it has ample ripe fruit, soft tannins, and impeccable balance".*The Wine Advocate's, Robert Parker 2009.

- "GOURMETS WINE GUIDE 2009": 9,25/10.
- THE WINE ADVOCATE'S, ROBERT PARKER 2009: 93 PUNTOS.

#### ANALYSIS

- **ALCOHOL:** 14,50°
- **PH:** 3,60

#### Comments:

"A charming wine". Gourmets Guide 2009.