

TOBÍA

BODEGAS
TOBÍA

Ctra. Nacional 232. Km. 438
26340 San Asensio. La Rioja.
Tel.: 941 457 425 Fax: 941 457 401
tobia@bodegastobia.com
www.bodegastobia.com

Alma
Tobia

Rosado Fermentado en Barrica
2008



LA ELABORACIÓN

- **VARIEDADES**
60% Tempranillo, 25% Graciano, 15% Otras
- **VINIFICACIÓN**
Selección de la uva en viñedo. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura (8-10°C) en un ambiente saturado con dióxido de carbono.
- **CRIANZA**
Fermentación del mosto limpio en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier, a temperatura de 13-14°C. Crianza con removido de lías periódico durante 5 meses en las mismas barricas de roble francés.

LA CATA

- **COLOR:**
Rojo frambuesa brillante e intenso.
- **AROMA:**
Intenso, con gran personalidad, limpio, franco y profundo. A frutas rojas (fresa, frambuesa, cerezas), con finas notas mentoladas y florales muy bien integrados con ahumados, café y especias tipo clavo. Un aroma complejo y original.
"Fruta roja, enriquecida con notas especiadas, florales y tostados". Carlos Delgado (El País Viajero 23-05-2009)
- **BOCA:**
Equilibrada y muy fresca. Con un enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un final amargo muy elegante y retronasal muy perfumada.
"Fresco y largo postgusto con sabor a regaliz. Carnoso, graso y capaz de tamizar nuestro paladar de fruta madura". Bartolomé Sanchez. (Mivino. Mayo 2009)

- **Medalla de PLATA.** V CONCURSO INTERNACIONAL "TEMPRANILLO AL MUNDO", Estocolmo 2009. Alma Tobía Rosado FB 2008.
- **"VIVIR EL VINO. GUÍA 365 VINOS AL AÑO".** 86 Puntos. Alma Tobía Rosado FB 2007.
- **Medalla de PLATA.** III CONCURSO INTERNACIONAL "TEMPRANILLO AL MUNDO", Shangai 2007. Alma Tobía Rosado FB 2006.
- **THE WINE ADVOCATE'S ROBERT PARKER 2008.** Alma Tobía Rosado FB 2006: 90/100 Puntos.
- **"VIVIR EL VINO. GUÍA 365 VINOS AL AÑO".** Mejor Rosado de España 2006. Calificación: 95/100. Alma Tobía Rosado FB 2004.

Comentario del autor:

"El objetivo que me planteo al elaborar Alma Tobía Rosado es conseguir un vino rosado con más dimensión, más grande y más pleno.

Para mí, Alma Tobía Rosado es un vino que nos invita al placer, a la alegría y al optimismo, un vino con luz".