



**OSCAR FOBIA**  
RESERVA 2006



#### AÑADA 2006

Un invierno lluvioso permitió que el desarrollo vegetativo en primavera fuera bueno. El verano fue seco con temperaturas suaves y noches inusualmente con temperaturas bajas.

La vendimia de los tres viñedos seleccionados, tres en San Asensio y el cuarto en Briones para elaborar este vino, comienza el 24 de septiembre finalizando el 14 de octubre, antes que el tiempo inestable y lluvioso comenzase.

#### YEAR 2006

A rainy winter permitted good spring vegetative growth. The summer was dry with mild temperatures and with unusually low nights temperatures.

The harvest of the vineyards selected to make this wine, three in San Asensio and the fourth in Briones, began on September 24 and ended on October 14, just before the unstable and rainy weather began.

*"Elaborando este vino pretendo reencontrarme con la tradición y esencia de mi tierra, La Rioja, desde mi particular visión. Es una búsqueda de los aromas y sabores que recuerdo desde mi infancia".*

*"Making this wine, I hope to express the tradition and the essence of my land, La Rioja, from my particular point of view. I have wanted to find aromas and flavors that I remember from my childhood".*

#### ELABORACIÓN

- VARIETADES: 90% Tempranillo, 10% Graciano.
- VINIFICACIÓN: Selección exhaustiva de la uva en el viñedo. Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a temperatura controlada máxima de 25-26 °C, con previa maceración pelicular en frío.
- CRIANZA: Fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 25 meses en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos cada 4 meses. Estabilización natural del vino en barrica.
- EMBOTELLADO: Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- PRODUCCIÓN LIMITADA: 45.200 botellas de 0,75 l. y 236 Magnums de 1,5 litros

#### NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante con abundante lágrima, presenta un color rojo cereza picota con buena capa.

Aromas limpios, francos y elegantes, bien conjuntados, en los que predominan las sensaciones de fruta negra licorosa, bien ensamblados con otras evocaciones: toffée, especias, tabaco, café y fina madera deparando una seductora y enorme complejidad.

En boca se manifiesta amable, frutal, mineral, untuoso, graso y carnoso. La madera se muestra perfectamente integrada en la fruta, largo y redondo.

#### ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,29 %  
ACIDEZ TOTAL: 5,0 GR. ACÍDO TARTARICO  
TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

- Guía "Vivir el vino 2011" (365 Vinos al año): 92 Puntos.
- "Lo mejor de la Gastronomía 2011": 8,50

#### WINEMAKING

- VARIETIES: 90% Tempranillo, 10% Graciano.
- VINIFICATION: Meticulously hand selected from the vineyard. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of no more than 25-26 °C.
- CRIANZA: Malolactic fermentation took place in oak casks Aged for 25 months in French and Hungarian oak and periodically agitated every 4 months. Natural stabilization in barrel.
- BOTTLED: Bottled without filtration techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Production limited to 45.200 bottles of 0,75 l. and 236 Magnums of 1,5 l.

#### TASTING NOTES

Brilliant, clear appearance with noticeably abundant legs. Even and dense red cherry color fading to a bright maroon rim.

Clean and smart aromas of licorice and black fruit blend well with other evocations: toffee, spices, tobacco, coffee and fine wood. All of this gives us a charming and great complexity.

On the palate it tastes nice, fruity, mineral, unctuous, full-bodied and fleshy. The wood blends well with the fruit. Large and round.

#### ANALYSIS

ALCOHOL: 14,29 %  
TOTAL ACIDITY: 5,0 GR. TARTARIC ACID.  
TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

- Wine Guide "Vivir el vino 2011" (365 wines a year): 92 Points.
- "The best of the Gastronomía 2011": 8,50