

LA ELABORACIÓN

WINEMAKING

- **VARIETADES:** 90% Tempranillo, 10% Graciano.
- **VINIFICACIÓN:** Selección exhaustiva de la uva en el viñedo, ubicados estos en la Rioja Alta, tres en San Asensio y otro en Briones. 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 22 meses en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos cada 4 meses. Estabilización natural del vino en barrica.
- **EMBOTELLADO:** Sin filtrar para respetar todas las cualidades naturales del vino. Producción limitada: 36.650 botellas de 0,75 l.
- **VARIETIES:** 90% Tempranillo, 10% Graciano.
- **VINIFICATION:** Meticulously hand selected from four vineyard placed in Rioja Alta (Three in San Asensio and the other in Briones). Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature 25-26 °C.
- **CRIANZA:** Malolactic fermentation taken place in oak casks. Aged for 22 months in the same French and Hungarian oak and periodically agitated every 4 months. Natural stabilization in barrel.
- **BOTTLED:** Without filtration to respect the natural qualities of the wine. Production limited to 36.650 bottles of 0,75 l.

OSCAR TOBIA
RESERVA 2005



LA CATA

WINE TASTING

- **ASPECTO:** Limpio y brillante con abundante lágrima.
- **COLOR:** Rojo cereza picota bien cubierto.
- **AROMA:** Intenso, complejo y exuberante aroma. Exhibe un sorprendente despliegue aromático a ahumados, mina de lápiz, minerales, violetas, cerezas maduras y frutas silvestres.
- **BOCA:** Estructurado y armónico. Taninos maduros y redondos. Con cuerpo, tiene diversas capas a succulenta fruta negra, especia y notas minerales. Final largo y puro.
- **APPEARANCE:** Brilliant, clear with noticeably abundant legs.
- **COLOR:** Even and dense red cherry color fading to a bright maroon rim.
- **AROMA:** Complex, intense and exuberant aroma. It exhibits a striking aromatic array of smoke, pencil lead, mineral, violets, black cherry, and blackberry.
- **PALATE:** Well structured and harmonious wine with mature tannins and a round, full mouthful. Full-bodied, it has layers of succulent black fruit, spice and earth notes, and a lengthy, pure finish

ANALITICA

ANALYSIS

GRADO ALCOHÓLICO: 14,18 %

ALCOHOL: 14,18 %

PH: 3,61

PH: 3,61

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

THE WINE ADVOCATE'S ROBERT PARKER 2009. 92 Points.

Guía "Vivir el vino" (365 Vinos al año): 92 Puntos.

Decanter Wine World Awards 2010. SILVER Medal.

"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. Para ello he seleccionado 4 pagos, tres en mi pueblo, San Asensio y otro en Briones".

"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 what I remember since my childhood. Oscar Tobia Red Wine come from four vineyard, three are located in San Asensio, my town, and other in Briones".