

OSCAR TOBÍA
BLANCO RESERVA 2005



LA ELABORACIÓN

- **VARIETADES:** 50% Malvasía de Rioja y 50% Viura.
- **VINIFICACIÓN:** Selección de la uva de viñedos de más de 50 años. Maceración de la uva en frío durante 48 horas. Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15°C. Final de la fermentación alcohólica en barrica de roble francés y americano.
- **CRIANZA:** Crianza en barrica de roble francés y americano de grano fino durante 12 meses. Producción limitada a 13 barricas.

WINE MAKING

- **GRAPE VARIETY:** 50% Malvasia de Rioja, 50% Viura.
- **VINIFICATION:** Grapes selected from vineyards well over 50 years of age. Cold macerated during 48 hours. After straining the must, the juice is initially fermented at a controlled temperature of 14-15°C. The final alcoholic fermentation occurs in French and American oak.
- **CRIANZA:** Aged for 12 months in fine grained French and American oak. Production limited to 13 barrels.

LA CATA

- **ASPECTO:** Limpio. Brillante.
- **COLOR:** Amarillo pajizo intenso.
- **AROMA:** Elegante, compleja e intensa. Aromas con recuerdos a frutas cítricas y tropicales, a miel, membrillo, caramelo de toffe ensamblados con aromas de vainilla, y canela bajo un fondo de flores blancas. Aroma muy complejo y personal.
- **BOCA:** Con ataque dulce y sedoso. Buena acidez, untuoso, meloso, graso. Sabroso. Redondo, amplio con retronasal intensos a miel, flores y cítricos. Largo y persistente.

TASTING NOTE

- **APPEARANCE:** Clear. Brilliant.
- **COLOR:** Straw-colored yellow.
- **AROMA:** Elegant, complex, intense bouquet with evolving layers of citrus and tropical fruit, honey, jam and toffee aromas among a delicate layer of white flowers, cinnamon and vanilla. Personal and complex aroma
- **PALATE:** Powerful blend of both sweet and dry flavors. The wine has a fantastic acidity among rich unctuous textures like honey. Round and lush in the mouth with intense honey, floral and citrus flavors that leave a long persistent finish.

ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00 %
PH: 3,15

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,00 %
PH: 3,15

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, BURDEOS 2003. SILVER METAL, OSCAR TOBIA WHITE CRIANZA 2.000.

SELECCIÓN VINO INSTITUCIONAL CONSEJO REGULADOR D.O.CA. RIOJA 2006 (INSTITUTIONAL WINE OF D.O.CA. RIOJA SELECTED BY "CONSEJO REGULADOR"): Tobía Blanco 2003.