

Oscar Tobia

RESERVA 2005



LA ELABORACIÓN

- 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: Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades naturales del vino. Producción limitada: 36.650 botellas de 0,75 l.

WINEMAKING

- VARIETIES: 90% Tempranillo, 10% Graciano.
- VINIFICATION: Meticulously hand selected from four vineyard placed in Rioja Alta (Three in San Asensio and other in Briones). Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of no more than 25-26 °C.
- CRIANZA: Malolactic fermentation takes place in oak casks. Aged for 22 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 36.650 bottles of 0,75 l.

LA CATA

- ASPECTO: Limpio. Brillante. 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: Amable, untuoso, graso, amplio, lleno y carnoso. Taninos muy maduros. Estructurado, con buena armonía fruta-madera. Con retronasal especiada. Muy largo. Redondo.

WINE TASTING

- APPEARANCE: Brilliant, clear appearance 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 mouthfeel. Full-bodied, it has layers of succulent black fruit, spice and earth notes, and a lengthy, pure finish

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,18 %
PH: 3,61

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 14,18 %
PH: 3,61

TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

- THE WINE ADVOCATE'S ROBERT PARKER 2009. 92 Puntos.
- Guía "Vivir el vino" (365 Vinos al año): 92 Puntos.
- THE WINE ADVOCATE'S ROBERT PARKER 2009. 92 Points.
- Wine Guide "Vivir el vino" (365 wines a year): 92 Points.

"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".