

# FOBIA

BODEGAS  
TOBIA

Ctra. Nacional 232. Km. 438  
26340 San Asensio. La Rioja.  
Tel.: 941 457 425 Fax: 941 457 401  
[tobia@bodegastobia.com](mailto:tobia@bodegastobia.com)  
[www.bodegastobia.com](http://www.bodegastobia.com)

# FOBIA

GRACIANO 20  
07

## LA ELABORACIÓN



- **VENDIMIA 2007:**

El viñedo presentó una gran masa foliar, pero con una menor producción, que junto con el retraso de la maduración alcohólica y fenólica, hizo que se vendimiase de forma muy selectiva iniciándose la misma el día 12 de octubre. Se realizó de forma manual, en cajas de 15 kg y se selecciono la uva en 3 recogidas en el viñedo

- **VIÑEDO:**

Situado a una altitud de 370 m, en Rioja Baja, presenta un suelo arcillo-férrico con sustrato de gravas que limita su producción. Conducido en espaldera, el rendimiento de la añada fue de 5.300 kg/ha. Se controló su producción con una vendimia en verde ó aclareo en el envero.

- **VARIETADES**

Graciano 100%.

- **VINIFICACIÓN**

Maceración pelicular durante 48 horas de la uva encubada con saturación de dióxido de carbono. Fermentación de la uva suavemente despallada y sin estrujar a temperatura controlada máxima de 25 °C.

- **CRIANZA**

Fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 10 meses más en las mismas barricas nuevas de roble húngaro. Estabilización natural del vino en barrica. Sin clarificación, ni filtración.

---

## LA CATA

- **ASPECTO**

Limpio. Brillante.

- **COLOR**

Rojo cereza con tonos púrpuras. Bien cubierto.

- **AROMA**

Limpia, fina, intensa y elegante. Aromas muy francos a fruta roja y flores. Notas balsámicas (eucalipto), anisadas y de regaliz con fondo especiado (canela, clavo). También aparecen notas minerales.

- **BOCA**

Ataque amable, estructurado y bien equilibrado. Posee una muy buena acidez que lo mantiene muy fresco y agradable, con volumen y con un final largo y persistente. Un vino varietal muy personal con una retronasal muy fragante.

## ANALÍTICA:

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,00%

**ACIDEZ TOTAL** (expresada en a. tartárico): 6,10 gr./l.

**pH:** 3,40

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16°C

---