



FICHAS DE CATA

Tasting Notes

Tobia
www.bodegastobia.com

BODEGAS TOBIA, S.L.
Paraje Senda Rutia, s/n
26214 Cuzcurrita de Río Tirón
La Rioja

T: 941.30.17.89
F: 941.32.80.45
www.bodegastobia.com
tobia@bodegastobia.com



VIÑEDOS: Zona Rioja Alta, en San Asensio un 85%. Zona Rioja Baja, en Tudelilla un 10% y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 5%. Rendimientos de 3200 Kg/ha. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, altitudes entre 440 y 570 m.

VINEYARDS: Rioja Alta: 85% from San Asensio, Rioja Baja: 10% from Tudelilla, Rioja Alavesa: 5% from Baños. 3,200 kg/ha harvested. Stony calcium-clay soils at an altitude between 440 and 570 meters.

"Un vino seductor". ("A charming wine").
Guía Gourmets 2009.

"Opulent on the palate with a sense of refinement, it has ample ripe fruit, soft tannins, and impeccable balance".
("Opulento y elegante en boca, con gran amplitud de fruta madura, taninos suaves, y un impecable equilibrio"). The Wine Advocate's, Robert Parker 2009.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50 %
ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l (Ac. Tartárico)
PH: 3,60
ACIDEZ VOLATIL: 0,70 g/l
AZÚCARES REDUCTORES: 1,70 gr./l.
SULFUROSO TOTAL: 59 mg/l

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 14,50 %
TOTAL ACIDITY: 5,6 g/l (Tartaric Ac.)
PH: 3,60
VOLATILE ACIDITY: 0,70 g/l
REDUCING SUGAR: 1,70 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 59 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

ELABORACIÓN

- **VARIETADES:** Tempranillo 90%, viñedos de más de 40 años. Garnacha 10% de Tudelilla, viñedos de más de 50 años.
- **VINIFICACIÓN:** Vinificación por separado de las distintas parcelas con encubado de la uva despalillada pero sin estrujar, a temperatura controlada siendo la máxima de 26 °C con previa maceración pelicular en frío.
- **CRIANZA:** Fermentación maloláctica en bodega nueva de roble francés de grano fino, seguido de una crianza durante 24 meses en las mismas bodegas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza en bodega.
- **EMBOTELLADO:** Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino. Selección limitada de 24 bodegas.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante con abundante lágrima y de capa alta, presenta un color rojo cereza picota con tonos granates muy cubierto.

En nariz se muestra complejo, presentando un intenso aroma a fruta madura (ciruelas, pasas) con notas de café, chocolates y balsámicos con un fondo mineral.

En boca es amable, con buena estructura. Fresco, corpulento, lleno y redondo con una retronasal muy intensa. Muy largo y persistente. Taninos muy maduros. Concentrado.

Alma Tobia 2005:

- Guía de Vinos Gourmets 2009: 9,25
- The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 93.

Alma Tobia 2004: MEJOR AROMA 2004 DE RIOJA.

WINEMAKING

- **GRAPE VARIETY:** 90% Tempranillo from more than 40 year old vines. 10% Garnacha from 50+ year old vines in Tudelilla.
- **VINIFICATION:** Whole destemmed grapes undergo cold maceration followed by fermentation in small open tanks at a controlled temperature of 26 °C, maximum.
- **CRIANZA:** After malolactic fermentation in new, fine-grained, French oak, the wine underwent a barrel aging of 24 months in the same barrels with the occasional batonage. Stabilization took place in barrel.
- **BOTTLED:** Bottled without filtration so as to respect the quality of the wine. Minimum of 12 months of final aging occurs in bottle. Total production of 7,200 bottles (750 ml.).

TASTING NOTES

Beautifully brilliant and clear appearance, showing an abundant amount of legs. Deep cherry with interweaving hues of garnet.

Intense and elegant aroma of black fruit (blackberry, plum) well integrated with pencil lead, cinnamon, leather, tobacco. An interesting mineral aroma we can enjoy. Secondary aromas like chocolate appear as the wine opens.

On the palate it shows great structure and body with mature, fine tannins leading to a long concentrated finish.

Alma Tobia 2005:

- "Gourmets Wine Guide 2009": 9,25.
- "The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 93.

Alma Tobia 2004: THE BEST RIOJA AROMA 2004

2005

Alma Tobia
Tinto de Autor
Singular Red Wine





2009
Alma Tobía
Rosado Fermentado en Barrica
Rose Fermented in Barrel

Es un rosado muy original y vanguardista, innovador. Fuimos la primera bodega un rosado fermentado en barrica. Tiene una elaboración muy minimalista, de pequeños lotes de distintas fincas que al final de la crianza ensamblamos, mezclamos e diferentes proporciones para obtener como resultado este vino tan singular.

La **añada 2009** fue una cosecha de maduración temprana, donde iniciamos la vendimia el día 8 de septiembre.

En general esta vendimia se caracterizó por unos vinos con altas graduaciones alcohólicas y con uvas muy sana, dando lugar a vinos estructurados y corpulentos.

This rosé wine is very original, avant-garde and innovative. We were the first Winery to make a barrel fermented rosé. It has a minimalist elaboration, from small batches from different vineyard and after the ageing in the barrel, we mixed all of them in different proportions in order to create this unique wine.

*The ripening of the **2009 vintage** was early, we started harvesting on September 8th.*

In general, this vintage was characterized by high alcoholic graduation and very healthy grapes, giving rise to structured and full-bodied wines.

ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,10%
ACIDEZ TOTAL: 6,60 g/l (Ac. Tartárico).
PH: 3,40
AZÚCARES REDUCTORES: 2,10 gr./l.
SULFUROSO TOTAL: 112 mg/l
TEMPERATURA DE CONSUMO: 12-14° C

ANALYSIS

ALCOHOL: 14,10 %
TOTAL ACIDITY: 6,60 g/l (Tartaric Ac.)
PH: 3,40
REDUCING SUGAR: 2,10 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 112 mg/l.
TEMPERATURE RECOMMENDED: 12 -14° C

ELABORACIÓN

- **VARIETADES:** 60% Tempranillo, 25% Graciano, 15% Otras
- **VINIFICACIÓN:** Selección de la uva en viñedo. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura (8-10°C) en un ambiente saturado de CO2.
- **CRIANZA:** Fermentación del mosto limpio en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier, a temperatura de 13-14°C. Crianza con removido periódico de lias durante 5 meses en las mismas barricas.

NOTA DE CATA

Color: Rojo frambuesa brillante e intenso.

Aroma: Intenso, complejo y original, limpio, franco y profundo. Frutas rojas (fresa, frambuesa, cerezas), con finas notas mentoladas y florales muy bien integrados con ahumados, café y especias tipo clavo.

Boca: Equilibrada y muy fresca. Con un enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un final amargo muy elegante y retronasal muy perfumada.

Alma Tobía Rosado FB 2009:

- Vino + Gastronomía: 90 puntos.
- Vivir el Vino: 90 puntos.
- Guía de Vinos Peñin 2011: 90 puntos.

Alma Tobía Rosado FB 2006: The Wine Advocate's Robert Parker 2008: 90 Puntos.

Alma Tobía Rosado FB 2004: "VIVIR EL VINO. GUÍA 365 VINOS AL AÑO". Mejor Rosado de España 2006. Calificación: 95 puntos.

WINEMAKING

- **GRAPE VARIETY:** 60% Tempranillo, 25% Graciano, 15% Others.
- **VINIFICATION:** Meticulously hand selected. Must is filtered after 36 hours of maceration under a protective layer of CO2 and held at a controlled temperature of 8-10 °C.
- **CRIANZA:** Must is fermented in new, fine-grained French Allier oak at 13-14°C. The wine is aged for 5 months in the same French oak barrels with the occasional "batonage".

TASTING NOTES

Color: Intense strawberry red.

Aroma: Intense, singular, clean, elegant, complex and enticing aroma. Red fruits aromas (strawberry and raspberry) with slight mentholated and floral undertones well integrated with smoked, coffee and spices like clove.

Palate: Well-balanced, fresh, unctuous and silky in the mouth. The wine lingers on the palate leading to a long and elegant bitter finish.

Alma Tobía Rosé BF 2009:

- Vino + Gastronomía: 90 puntos.
- Vivir el Vino Spanish Wine Guide: 90 points
- Peñin Spanish Wine Guide: 90 puntos.

Alma Tobía Rosé BF2006: The Wine Advocate's Robert Parker 2008.: 90 points

Alma Tobía Rosé FB 2004. Vivir el Vino. Spanish Wine Guide Best Spanish Rosé 2006: 95 puntos.





2009

Alma Tobia
Blanco Fermentado en Barrica
White Fermented in Barrel

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%
ACIDEZ TOTAL: 6,09 g/l (Ac. Tartárico)
PH: 3,23
ACIDEZ VOLATIL: 0,30 g/l
AZÚCARES REDUCTORES: 1,30 gr./l.
SULFUROSO TOTAL: 111 mg/l

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,00 %
TOTAL ACIDITY: 6,09 g/l (Tartaric Ac.)
PH: 3,23
VOLATILE ACIDITY: 0,30 g/l
REDUCING SUGAR: 1,30 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 111 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C

ELABORACIÓN

- **VARIEDADES:** 50% Malvasía, 50% Viura.
 - **VINIFICACIÓN:** Sistema de sangrado de mostos con previa maceración de los hollejos durante 40 horas a temperatura entre 8-10°C.
 - **CRIANZA:** Fermentación de las 2 variedades en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier, a temperatura controlada 13-14°C, seguido de una crianza con removido de lías periódico durante 4 meses en las mismas barricas de roble francés. "Ensamblage" final de los dos vinos y embotellado tras una clarificación natural
- Producción limitada a 10 barricas.

NOTA DE CATA

Color: Amarillo pálido muy brillante.

Aroma: Intenso y elegante, con predominio de flores, menta, con notas de fruta madura, miel, cítricos muy bien integrados con los ahumados y toffes provenientes de una fina madera. Nariz compleja y armoniosa.

Boca: Ataque agradable, untuoso. Paso largo, glicérico y redondo. Bien equilibrado. Largo y muy persistente con una retronasal muy floral. Armonioso y carnoso.

Alma Tobia Blanco 2005

- **BACO de ORO** en la categoría de "Vinos Blancos con Barrica" en la XX CATA CONCURSO NACIONAL COSECHA 2005 de la U.E.C.

WINEMAKING

- **GRAPES:** 50% Malvasía, 50% Viura.
 - **VINIFICATION:** Must is filtered after 40 hours of maceration with skins at a controlled temperature of 8-10 °C.
 - **CRIANZA:** Fermentation of the two varieties in new, fine-grained type Allier French oak barrels, at controlled temperature followed by 4 months of further oak aging in the identical barrels with the occasional batonage. "Ensamblage" final of the two varieties and bottled after a natural clarification.
- Limited production of 10 barrels.

TASTING NOTES

Color: Yellow pale very brilliant.

Aroma: Intense, elegant, predominance of flowers and mint characteristics and subtle notes of ripe fruit, honey and citrus, well integrated bouquet with secondary aromas of light wood, smoke and toffee.

Palate: The palate is approachable, unctuous and round, showing powerful and elegant floral notes with a meaty background. This is a wine with great balance and solid structure.

Alma Tobia White 2005

- **GOLD METAL** IN WHITE WINE WITH BARREL IN XX TASTING-CONTEST NATIONAL VINTAGE 2005 OF THE U.E.C.





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"

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,29 %
ACIDEZ TOTAL (TOTAL ACIDITY): 5,0 GR. AC. TARTARICO.
AZUCARES REDUCTORES (REDUCING SUGAR): 2,40 GR./L.
SULFUROSO TOTAL (TOTAL SULFUROUS): 75 MG/L

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

2006

Oscar Tobía
Tinto Reserva
Reserva Red Wine

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.

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.

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

Oscar Tobía 2005: The Wine Advocate's Robert Parker 2009. 92 Puntos. Guía "Vivir el vino" (365 Vinos al año): 92 Puntos.

Oscar Tobía 2004. Vino Institucional D.O.Ca. Rioja 2008. **Medalla de ORO**, III Concurso Internacional "Tempranillos al Mundo", Shangai 2007. Posición 2/231. 92 Puntos. The Wine Advocate's Robert Parker 2008: 91 Puntos. "Vivir el Vino". 365 Vinos al Año". Guía 2008: 94 puntos.

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.

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.

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

Oscar Tobía 2005: The Wine Advocate's Robert Parker 2009. 92 Points. Wine Guide "Vivir el vino" (365 wines a year): 92 Points.

Oscar Tobía 2004. Institutional Wine to Represent the D.O.Ca. Rioja 2.008. **Gold Medal:** III International Travel Contest "Tempranillos of the World". Shangai 2007. Placed 2/231. 92 Points. The Wine Advocate's Robert Parker 2008: 91 Points. Wine Guide "Vivir el vino" 2008 (365 wines a year): 94 Points.





2005

Oscar Tobía
Blanco Reserva
Reserva White Wine

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00 %
ACIDEZ TOTAL: 5,15 g/l (Ac. Tartárico)
PH: 3,15
ACIDEZ VOLATIL: 0,38 g/l
AZÚCARES REDUCTORES: 1,95 gr./l.
SULFUROSO TOTAL: 140 mg/l

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,00 %
TOTAL ACIDITY: 5,15 g/l (Tartaric Ac.)
PH: 3,15
VOLATILE ACIDITY: 0,38 g/l
REDUCING SUGAR: 1,95 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 140 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C

ELABORACIÓN

- **VARIEDADES:** 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.

NOTA DE CATA

Limpio y brillante, de color amarillo pajizo intenso.

Aroma: Elegante, complejo e intensa, 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.

Oscar Tobía Blanco 2003. Selección Vino Institucional de D.O.CA. RIOJA 2006

Oscar Tobía Blanco Crianza 2000. Medalla de PLATA. CHALLENGE INTERNACIONAL DE BURDEOS 2003

WINEMAKING

- **GRAPE VARIETY:** 50% Malvasía 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.

TASTING NOTES

Clear and brilliant. 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.

Oscar Tobía Blanco 2003. Institutional Wine to Represent the D.O.Ca. Rioja 2008.

Oscar Tobía Blanco Crianza 2000 Silver Metal, CHALLENGE INTERNACIONAL DU VIN, BURDEOS 2003



TOBÍA
www.bodegastobia.com



AÑADA 2008

La maduración del viñedo fue corta debido a las abundantes lluvias de mayo y a las frescas temperaturas de septiembre. La sanidad de los granos fue buena con racimos poco compactos y sueltos.

El buen tiempo de octubre propició el buen desarrollo de la maduración del viñedo debido a su escasa producción.

YEAR 2008

The maturation of the vineyard was short due to heavy rains in May and cooler temperatures in September. The health of the grains was good with very compact and loose clusters.

The good weather in October and the low production of this vineyard helped to the excellent vines' ripening development.

Hemos querido elaborar un vino que muestre el potencial y la características de una uva propia de nuestra tierra, un vino marcadamente frutal con un toque personal y propio de nuestra forma de entender la enología. Mediante una elaboración minimalista y natural buscamos que el protagonista principal sea la propia uva, donde la madera únicamente aporte elegancia

We have wanted to make a wine that shows the potential and characteristics of Graciano, a typical grape from La Rioja. It is a fruity and personal wine made from our understanding of oenology. Making this wine in a natural and minimalist way, the main character of this wine is the grape variety, the wood only contribute elegance to the wine.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,12 %
ACIDEZ TOTAL (TOTAL ACIDITY): 5,7 GR. AC. TARTARICO
AZUCARES REDUCTORES (REDUCING SUGAR): 2,80 gr./l.
TOTAL SULFUROSO (TOTAL SULFUROUS): 60 mg/l.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 15-16°C

2008

Tobía
Monovarietal Graciano
Single Varietal Graciano

ELABORACIÓN

- VARIETADES: Graciano 100%.
- VIÑEDO: Situado en La Rioja Baja a una altitud de 370 m con orientación sudeste, presenta un suelo arcillo-férrico con sustrato de gravas que limita su producción. Conducido en espaldera, el rendimiento de la añada fue de 5.100 kg/Ha.

• 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.

• CRIANZA: Fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 12 meses más en las mismas barricas nuevas de roble húngaro. Estabilización natural del vino en barrica.

• EMBOTELLADO: Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades naturales del vino.

• PRODUCCIÓN LIMITADA: 8.600 botellas 75 cl.

NOTA DE CATA

De color rojo violáceo muy cubierto de capa.

Aromas intenso y muy fragante a flores, frutas silvestres (moras), granada, frambuesas y especias (pimienta y nuez moscada) con un fondo mineral.

En boca se muestra fresco y agradable, con buena acidez, con un final largo y persistente

Tobía Graciano 2007:The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 91 Puntos.

WINEMAKING

• GRAPE VARIETY: Graciano 100%.

• VINEYARD: This vineyard is located in Rioja Baja, an area which favours the Graciano grape as it is a late ripening variety, and stands at 370 metres of altitude, facing south-east. It has clay-iron soil with a substratum of gravel, which limits its production at 5.100 Kgr/Ha.

• VINIFICATION: The production started with a 48-hour skin maceration under a protective layer of CO2. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature.

• CRIANZA: Malolactic fermentation takes place in oak casks, followed of aging for 12 months in the same news Hungarian oak. Stabilization in barrel.

• BOTTLED: Bottled without filtration techniques to respect the natural qualities of the wine.

• PRODUCTION LIMITED: 8.600 bottles of 75 cl.

TASTING NOTES

Very deep and red-violet color.

Intense and fragrant aromas of flowers, wild fruits (berries), pomegranate, raspberries and spices (pepper and nutmeg) with a mineral background.

On the palate it is fresh and pleasant, with good acidity and a long lingering finish.

Tobía Graciano 2007:The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 91 Points.





AÑADA 2007

Conocida como "la añada del mildiu" por el importante ataque que de este hongo se produjo en toda La Rioja.

La vid tuvo un fuerte desarrollo vegetativo debido a las lluvias de primavera, pero el buen tiempo de julio propició que los focos de mildiu se secasen. El tamaño de grano y los racimos es pequeño proporcionado una excelente calidad de la vendimia.

El fuerte desarrollo de la planta, que retrasa la maduración 10 días y el tiempo fresco de septiembre hacen que tengamos que realizar una importante selección de la uva de los viñedos para conseguir esa calidad deseada. Las lluvias del 5 de octubre paralizan la vendimia y hacen que el grano engorde y por tanto disminuya la calidad, dando por finalizada la vendimia para la elaboración de este vino.

YEAR 2007

Known as "the mildew vintage" because of the important attack by that this fungus occurred all over La Rioja.

The vine's vegetative growth was strong due to spring rains, but the excellent weather in July favored the drying of the mildew sources. The size of the grape grain and the small clusters provided an excellent vintage.

We had to do a large selection of grapes to get an excellent quality owing to the strong development of the plant, which delays the ripening 10 days, and the cool weather in September.

On October 5, rains paralyzed the harvest and made the grains increase in size, lowering the quality, ending the harvest of grapes to make this wine.

Un vino que armoniza tanto la potencia y el carácter de tres variedades típicas de La Rioja como la complejidad que nos aporta su diversidad de suelos y de climas.
A wine that blends the power and personality of three varieties typical from La Rioja with the complexity that the diversity of its soils and climates gives us.

ANALÍTICA/ANALYSIS

GRADO ALCOHÓLICO: 13,70 %
ACIDEZ TOTAL (TOTAL ACIDITY): 5,9 GR. AC. TARTÁRICO
AZÚCARES REDUCTORES (REDUCING SUGAR): 1,90 gr./l.
TOTAL SULFUROSOS (TOTAL SULFUROUS): 64 mg/l.

TEMPERATURE RECOMMENDED: 17-18°C

2007

Tobia
Selección Crianza
Selection Crianza

ELABORACIÓN

- **VARIETADES:** Tempranillo 80%, Graciano 10%, Garnacha 10%. Seleccionadas de viñedos con suelos pedregosos y arcillo-calcáreos con altitudes de 345 m. y suelos más arenosos con altitudes de 570 m. situados en las tres subzonas de La Rioja (Alta, Baja y Alavesa).
- **VINIFICACIÓN:** Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada de 26-27 °C.
- **CRIANZA:** Fermentación maloláctica en barrica, seguida de una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano. Estabilización natural del vino en barrica.
- **EMBOTELLADO:** Embotellado sin filtrar para respetar sus cualidades naturales. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses.
- **PRODUCCIÓN:** 70.000 botellas de 75 cl., 15.000 botellas de 50 cl. y 2.000 Magnuns de 1,5 l.

NOTA DE CATA

Se nos muestra rojo cereza con tonos púrpuras y ribete granate.

De aroma intenso y elegante a fruta roja madura (cereza, grosellas) y a flores violetas que abre paso a notas especiadas.

Amable, estructurado y equilibrado en boca, con una buena acidez perfectamente integrada. Final largo y persistente.

- "El Catavinos": 91 puntos
Tobia Selección 2005. "VIVIR EL VINO": 91 puntos.
- **Tobia Selección 2006:** THE WINE ADVOCATE'S ROBERT PARKER 2009: 88 puntos. VINUM. Mayo-Junio 2009. 15,50/20.

WINEMAKING

- **GRAPES VARIETIES:** Tempranillo 80%, Graciano 10%, Garnacha 10% picked from the vineyards with Stony calcium-clay soils at an altitude of 345 m. and sandy soils at an altitude of 570 m. located in the three areas of La Rioja (Alta, Baja and Alavesa).
- **VINIFICATION:** Meticulously hand selected. Whole berry fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of 26-27 °C.
- **CRIANZA:** Malolactic fermentation took place in oak casks. Aged for 18 months in the same French and American oak barrel. Stabilization in barrel.
- **BOTTLED:** Bottled without filtration techniques to respect the natural qualities of the wine. Aged with at least 6 additional months in bottle.
- **PRODUCTION:** 70.000 bottles of 75 cl., 15.000 bottles of 50 cl. and 2.000 Magnuns of 1,5 l.

TASTING NOTES

Red cherry with hints of purple and garnet.

Intense and elegant aroma of ripe red fruit (cherries, currants) and purple flowers that makes way to spicy notes.

Pleasant, structured and balanced on the palate with good, perfectly blended acidity. Long and persistent finish.

- "El Catavinos": 91 points.
Tobia Selección 2005. "VIVIR EL VINO": 91 Points.
- **Tobia Selección 2006:** THE WINE ADVOCATE'S ROBERT PARKER 2009: 88 points. VINUM. May-June 2009. 15,50/20.





AÑADA 2010

Primera vendimia en la nueva bodega de Cuzcurrita.

Añada muy satisfactoria de muy alta calidad de uva, con un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo.

El buen tiempo de julio y agosto acompañó también durante la maduración con temperaturas nocturnas más bajas, muy propicias para la calidad.

La vendimia de estos viñedos fue del 12 al 14 de octubre.

YEAR 2010

This was the first harvest in our new winery located in Cuzcurrita.

The 2010 vintage was very successful with high quality grapes and an impeccable appearance and vegetative health of the vineyards.

In July and August the weather was good. It was also excellent during the ripening process, with lower temperatures at night, very favorable for quality grapes.

We harvested the vineyards for making Viña Tobía Red 2010 from 12th to 14th October.

2010

Viña Tobía
Tinto Joven
Young Red Wine

ELABORACIÓN

- VARIEDADES: Tempranillo 100%.
- VINIFICACIÓN: Selección de la uva de diferentes viñedo de Rioja Alta. Elaboración por sistema de despallado, sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío (temperatura 8-10 °C) durante 36 horas en atmósfera saturada de dióxido de carbono. Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-27°C con una maceración corta.
- BOTELLA: Estabilización natural y filtración no agresiva.

NOTA DE CATA

Aspecto limpio y brillante, presenta un color rojo púrpura intenso con ribete violáceo.

En nariz presenta un aroma limpio, franco e intenso a frutas rojas (grosellas, frambuesa, cerezas), notas de regaliz, zarzamora, violetas y toffes.

En boca es equilibrado, amable, de cuerpo medio. Posee untuosidad, estructura y carnosidad. Es largo y persistente, con una nota final amarga muy elegante.

ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,88%.
ACIDEZ TOTAL): 5,9 G./L. A. TARTÁRICO
PH: 3,70
AZUCARES REDUCTORES: 1,4 G./L
SULFUROSO TOTAL: 38 MG/L

TEMPERATURA DE CONSUMO: 15-16°C
PRODUCCIÓN LIMITADA A 150.000 botellas.

Viña Tobía Tinto 2009. Guía de Vinos
Peñin 2011: 90 puntos.

WINEMAKING

- GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo
- VINIFICATION: Rapes were selected from our vineyard located in Rioja Alta. Whole bunches of grapes was destemmed before undergoing 36 hours cold maceration (8-10°C) protected in CO₂. After this, the fermentation took place in the same steel tank at controlled temperatures of 25-27°C with a short maceration.
- BOTTLED: Cold stabilized and filtered non-aggressively.

TASTING NOTES

Brilliant and clear, its color is pulsating violet rim surrounding a concentrated red core.

On the nose it offer a concentrated bouquet of cassis, raspberry and cherry aromas with a touch of black licorice, black raspberry, violet and toffee.

On the palate is balanced with a medium body, solid structure and a lush round mouth feel. The wine lingers on the palate and has an elegant finish with hint of bitter almond.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,88 %
TOTAL ACIDITY: 5,9 G./L. TARTARIC AC.
PH: 3,70
REDUCING SUGAR: 1,4 G./L
TOTAL SULPHUROUS: 38 MG/L

TEMPERATURE RECOMMENDED: 15-16°C
PRODUCTION LIMITED 150.000 bottles.

Viña Tobía Red 2009. Peñin Spanish Wine
Guide: 90 points.





2010

Viña Tobía
Rosado Joven
Young Rose Wine

ELABORACIÓN

- VARIETADES: Garnacha 100%.
- VINIFICACIÓN: Maceración de los hollejos durante 36 horas a temperatura de 10°C, bajo una atmósfera saturada de dióxido de carbono. A continuación, sangrado del mosto limpio y fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, entre 14 y 15 °C.

NOTA DE CATA

Aspecto muy limpio y brillante, de color rojo frambuesa con tonos azules.

Aroma: Nariz muy franca. Intensos aromas a fruta roja ácida (fresa, frambuesa) con notas de cerezas que predominan sobre elegantes aromas florales.

Boca: Equilibrado, fresco, con buena acidez y amable. Posee mucho volumen y untuosidad. Redondo y carnoso. Con retromasal perfumada a frambuesas.

ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,90%.
PH: 3,18
AZÚCARES REDUCTORES: 1,6 G./L
SULFUROSO TOTAL: 115 MG/L

TEMPERATURA DE CONSUMO: 15-16°C

Seleccionado Vino Institucional por el Consejo Regulador D.O.Ca. Rioja. 2010

WINEMAKING

- GRAPE VARIETY: 100% Garnacha
- VINIFICATION: Must is filtered after 2-3 days of maceration under a protective layer of CO₂ and held at a controlled temperature of 8-10 °C. When the juice is clarified it is then fermented at a controlled temperature of 14-16°C in stainless steel tanks. Finally the wine is cold stabilized, filtered and bottled.

TASTING NOTES

Clear and brilliant, its color is a beautiful strawberry red with a slight blue hugh.

Aroma: Clean and bright aromas of fresh red fruit with elegant floral undertones.

Palate: Round in the mouth with bright acidity and fresh red fruit flavors lead to a perfumy long finish.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,90 %
PH: 3,18
REDUCING SUGAR: 1,6 G./L
TOTAL SULPHUROUS: 115 MG/L

TEMPERATURE RECOMMENDED: 15-16°C

Institutional Wine Contest to Represent the D.O.Ca. Rioja 2.010





AÑADA 2010

La primera vendimia que hemos realizado en la nueva bodega de Cuzcurrita has sido también la más temprana. Las uvas de viura comenzaron a recogerse el 6 de septiembre en nuestros viñedos de Rioja Baja. Viñedos que se caracterizan por estar en pendiente pronunciada, con suelos cascajosos muy pobres y orientados al sur. Así los rendimientos son muy bajos, en torno a los 5.000 Kr./Ha. Esto hace que la uva madure muy temprano, y seamos de las primeras bodegas que comienza la recolección de uvas blancas. El resto de la viura de los diferentes viñedos repartidos por La Rioja se fue vendimiando selectivamente y finalizando la vendimia de esta variedad el 9 de octubre en los viñedo más próximos a la bodega.

La calidad de la uva ha sido excelente, presentando un impecable estado vegetativo y sanitario, lo que se ha traducido en un vino muy aromático, lleno de notas frutales y florales y muy equilibrado.

YEAR 2010

The first harvest in our new winery in Cuzcurrita was also the earliest. We started to harvest the Viura grapes on September 6th in our vineyards located in Rioja Baja. These plots of land are located on steep, south-facing slopes, with poor, gravelly soils. These vineyards have low production, around 5,000 Kr./Ha. All of this contributes to the early ripening of the grapes and we are one of the first wineries to begin harvesting white grapes. The rest of the Viura grapes came from the different vineyards all over La Rioja, and they were harvested selectively. We finished harvesting this variety on October 9th in the vineyard near our winery.

The grape quality was excellent. The most important thing to emphasize is the impeccable appearance and vegetative health of the vineyards, with very healthy grapes. They allowed us to make a very aromatic wine, full of fruity and floral notes.

2010

Viña Tobía
Blanco Joven
Young White Wine

ELABORACIÓN

- VARIEDADES: Viura 95%, 5% Malvasia.
- VINIFICACIÓN: Selección de la uva en viñedo. Elaboración con una maceración prefermentativa de la uva en frío a 10 °C durante 36 horas bajo atmósfera saturada de dióxido de carbono. Sangrado del mosto limpio y fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-15°C. Estabilización por frío y previa filtración al embotellado.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante, presenta un color amarillo pajizo muy claro, con irisaciones verdosas.

De gran intensidad aromática a frutas tropicales, podemos apreciar piña, maracuyá, y ciertas notas cítricas.

En boca es equilibrado, fresco y sutil, con buena acidez. Largo y persistente.

ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,18 %
ACIDEZ TOTA: 5,7 gr/l. AC. TARTARICO
AZUCARES REDUCTORES: 1,20 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 118 mg/l.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

Baco de Oro. U:E.C. Cosecha 2010. Mejor Vino Blanco de España 2010

WINEMAKING

- GRAPE VARIETY: Viura 95%, 5% Malvasia.
- VINIFICATION: Grapes are meticulously handpicked for the harvest. The must is then filtered after 2 days of cold maceration under a protective layer of CO₂ and held at a controlled temperature of 8-10°C. After the sediment has settled, the clear juice is then slowly fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of 14-16°C. Finally, the wine is cold stabilized, filtered and bottled

TASTING NOTES

Clear and brilliant, it's color is pale yellow with iridescent green tones.

Great aromatic intensity of tropical fruits, we can smell pineapple, passion fruit, and some citrus notes

In the mouth is balanced, fresh and subtle, with good acidity. Long and persistent.

ANALYSIS

ALCOHOL: 12,18 %
TOTAL ACIDITY: 5,7 g./l. Tartaric Ac.
REDUCING SUGAR: 1,20 g./L
TOTAL SULPHUROUS: 118 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C

Gold Baco. U:E.C. Vintage 2010. The best White Wine Vintage 2010.

