

TOBÍA

BODEGAS
TOBÍA

Ctra. Nacional 232. Km. 438
26340 San Asensio. La Rioja.
Tel.: 941 457 425 Fax: 941 457 401
tobia@bodegastobia.com
www.bodegastobia.com

Viña Tobía

Blanco 2008



LA ELABORACIÓN

- **VARIETADES**
Viura 80%, Malvasía 20%.
- **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.

LA CATA

- **ASPECTO**
Limpio y brillante.
- **COLOR**
Amarillo pajizo, con irisaciones verdosas.
- **AROMA**
Muy limpio y franco. Gran intensidad aromática a flores blancas, frutas de pepita (pera y manzana) y a fruta tropical (piña y cítricos). Fondo de hinojo y monte bajo.
- **BOCA**
Equilibrado y fresco, con buena acidez. Con mucho volumen y untuosidad. Redondo, de buen paso por boca. Con una elegante nota amarga final. Retro-nasal muy aromática a flores blancas e hinojos.

ANALÍTICA:

- **GRADO ALCOHÓLICO:** 12,10%
- **ACIDEZ TOTAL (EXPRESADA EN A. TARTÁRICO):** 5,7 g./l.
- **PH:** 3,10
- **AZUCARES REDUCTORES:** 1,7 g/l.
- **ACIDEZ VOLATIL:** 0,25 g/L

- **MEDALLA DE PLATA.** IX CONCURSO DE VINOS DE D.O.Ca. RIOJA 2002.
- **MEDALLA DE ORO.** VIII CONCURSO DE VINOS DE D.O.Ca. RIOJA 2001

- **TEMPERATURA DE CONSUMO:** 8/10 °C
- **RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS:** Excelente compañía para pescados y mariscos, verduras de la huerta riojana con salsa bechamel, hongos a la plancha.