

# TOBÍA

BODEGAS  
TOBÍA

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)

# Viña Tobía

**Rosado 2008**



## LA 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.

## LA CATA

- **ASPECTO**  
Muy limpio y brillante.
- **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 retronasal perfumada a frambuesas.

- XV CONCURSO DE VINOS CON D.O.Ca. RIOJA 2008. Premios Vendimia 2.006 de Laguardia. 2º Clasificado y Medalla de PLATA. Viña Tobía Rosado 2007.
- XIII CONCURSO DE VINOS CON D.O.Ca. RIOJA 2006. Premios Vendimia 2.006 de Laguardia. Mejor Vino Rosado y Medalla de Oro en el XIII Concurso de Vinos con D.O. Ca. Rioja.

## ANALÍTICA:

- **GRADO ALCOHÓLICO:** 12,75%
- **ACIDEZ TOTAL (EXPRESADA EN A. TARTÁRICO):** 5,4 g./l.
- **pH:** 3,15
- **AZUCARES REDUCTORES:** 2,2 g/l.
- **ACIDEZ VOLATIL:** 0,25 g/L

- **TEMPERATURA DE CONSUMO:** 8/10 °C