



2010

Viña Tobía  
Rosado Joven  
Young Rose Wine

#### ELABORACIÓN

- VARIEDADES: 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 rettronasal perfumada a frambuesas.

#### ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,90%.  
PH: 3,18  
AZUCARES 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 an 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

