



BODEGAS
TOBÍA

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

Viña Tobía

Tinto 2008



LA ELABORACIÓN

- **VARIEDADES**
Tempranillo 100%
- **VINIFICACIÓN**
Selección de la uva en viñedo. Elaboración por sistema de despalillado, sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío (temperatura 8-10 °C) durante 2 días en atmósfera saturada de dióxido de carbono. Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-27°C con una maceración corta. Extracción del vino con prensado suave. Estabilización por frío y previa filtración no agresiva al embotellado.

LA CATA

- **ASPECTO**
Limpio. Brillante.
- **COLOR**
Rojo púrpura intenso con ribete violáceo.
- **Aroma**
Limpio y franco. Aromas intensos a frutas rojas (grosellas, frambuesa, cerezas), notas de regaliz, zarzamora, violetas y toffes. Nariz fina y elegante
- **BOCA**
Equilibrada y amable, de cuerpo medio. Posee untuosidad, estructura y carnosidad. Es largo y persistente, con una nota final amarga muy elegante. Retronasal muy varietal a frutas rojas y zarzamora.

-
- **Medalla de PLATA. CHALLENGE INT. DE BURDEOS 2003 Viña Tobía Tinto Joven**
-