



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.

