

**Viña Tobia**  
Blanco 2009



**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.

**WINEMAKING**

- **GRAPE VARIETY:** 80% Viura, 20% Malvasia.
- **VINIFICATION:** Grapes are meticulously handpicked for the harvest. The must is then filtered after 2 days of cold maceration under a protective layer of CO2 and held at a controlled temperature of 8-10 °C. After the sediment has settled, the clear juice is then slowly fermented in stainless steel tanks at a control temperature of 14-16 °C. Finally, the wine is cold stabilized, filtered and bottled.

**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. Retronasal muy aromática a flores blancas e hinojos.

**TASTING NOTE**

- **APPEARANCE:** Clear with a slight metallic sheen.
- **COLOR:** Brilliant, pale yellow with iridescent green tones.
- **AROMA:** Intense, rich, clean, elegant, forthright bouquet of predominately white floral characteristics and subtle notes of pear, apple, pineapple and citrus, followed by secondary notes of honey and hay. Well integrated bouquet elegant and sumptuous.
- **PALATE:** The palate is approachable, unctuous and round, showing powerful and elegant floral notes. This is a wine with great balance and solid

**ANALÍTICA**

GRADO ALCOHÓLICO: 12,10%  
PH: 3,10

**ANALYSIS**

ALCOHOL: 12,10%  
PH: 3,10

- **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**

- **SILVER MEDAL. IX WINE CONTEST FROM D.O.Ca. RIOJA 2002**
- **GOLD MEDAL. VIII WINE CONTEST FROM D.O.Ca. RIOJA 2001**