

Tobía

BODEGAS
TOBÍA

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



OSCAR TOBÍA

Blanco Reserva 2003

LA ELABORACIÓN

- **VARIETADES**
50% Malvasía de Rioja y 50% Viura
- **VINIFICACIÓN**
Selección de la uva de viñedos de más de 50 años. Maceración de la uva en frío durante 48 horas. Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15°C. Final de la fermentación alcohólica en barrica de roble francés y americano.
- **CRIANZA**
Crianza en barrica de roble francés y americano de grano fino durante 12 meses.

LA CATA

- **ASPECTO**
Limpio. Brillante.
- **COLOR**
Amarillo pajizo intenso.
- **AROMA**
Muy limpia, compleja e intensa. Aromas con recuerdos a frutas cítricas y tropicales, a miel, membrillo, caramelo de toffe ensamblados con aromas de vainilla, y canela bajo un fondo de flores blancas. Aroma muy complejo y personal.
- **BOCA**
Con ataque dulce y sedoso. Buena acidez, untuoso, meloso, graso. Sabroso. Redondo, amplio con retronasal intensos a miel, flores y cítricos. Largo y persistente.

- **SELECCIÓN VINO INSTITUCIONAL CONSEJO REGULADOR D.O.Ca. RIOJA 2006: Tobía Blanco 2003.**
- **Medalla de PLATA. CHALLENGE INT. DE BURDEOS 2003. Tobía Blanco Crianza 2000.**