



FICHAS DE CATA

Tasting Notes

Tobia
www.bodegastobia.com

BODEGAS TOBIA, S.L.
Paraje Senda Rutia, s/n
26214 Cuzcurrita de Río Tirón
La Rioja

T: 941.30.17.89
F: 941.32.80.45
www.bodegastobia.com
tobia@bodegastobia.com



VIÑEDOS: Zona Rioja Alta, en San Asensio un 85%. Zona Rioja Baja, en Tudelilla un 10% y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 5%. Rendimientos de 3200 Kg/ha. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, altitudes entre 440 y 570 m.

VINEYARDS: Rioja Alta: 85% from San Asensio, Rioja Baja: 10% from Tudelilla, Rioja Alavesa: 5% from Baños. 3,200 kg/ha harvested. Stony calcium-clay soils at an altitude between 440 and 570 meters.

"Un vino seductor". ("A charming wine"). Guía Gourmets 2009.

"Opulent on the palate with a sense of refinement, it has ample ripe fruit, soft tannins, and impeccable balance". ("Opulento y elegante en boca, con gran amplitud de fruta madura, taninos suaves, y un impecable equilibrio"). The Wine Advocate's, Robert Parker 2009.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,86 %
ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l (Ac. Tartárico)
PH: 3,60
AZÚCARES REDUCTORES: 2,40 gr./l.
SULFUROSO TOTAL: 39 mg/l

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 14,86 %
TOTAL ACIDITY: 5,6 g/l (Tartaric Ac.)
PH: 3,60
REDUCING SUGAR: 2,40 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 39 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

ELABORACIÓN

- **VARIEDADES:** Tempranillo 90%, viñedos de más de 40 años. Garnacha 10% de Tudelilla, viñedos de más de 50 años.
- **VINIFICACIÓN:** Vinificación por separado de las distintas parcelas con encubado de la uva despalillada pero sin estrujar, a temperatura controlada siendo la máxima de 26 °C con previa maceración pelicular en frío.
- **CRIANZA:** Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano fino, seguido de una crianza durante 24 meses en las mismas barricas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- **EMBOTELLADO:** Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino. Selección limitada de 24 barricas.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante con abundante lágrima y de capa alta, presenta un color rojo cereza picota con tonos granates muy cubierto.

En nariz se muestra complejo, presentando un Intenso aroma a fruta madura (ciruelas, pasas) con notas de café, chocolates y balsámicos con un fondo mineral.

En boca es amable, con buena estructura. Fresco, corpulento, lleno y redondo con una retronasal muy intensa. Muy largo y persistente. Taninos muy maduros. Concentrado.

Alma Tobia 2005:

- Guía de Vinos Gourmets 2009: 9,25
- The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 93.

Alma Tobia 2004: MEJOR AROMA 2004 DE RIOJA.

WINEMAKING

- **GRAPE VARIETY:** 90% Tempranillo from more than 40 year old vines. 10% Garnacha from 50+ year old vines in Tudelilla.
- **VINIFICATION:** Whole destemmed grapes undergo cold maceration followed by fermentation in small open tanks at a controlled temperature of 26 °C, maximum.
- **CRIANZA:** After malolactic fermentation in new, fine-grained, French oak, the wine underwent a barrel aging of 24 months in the same barrels with the occasional batonage. Stabilization took place in barrel.
- **BOTTLED:** Bottled without filtration so as to respect the quality of the wine. Minimum of 12 months of final aging occurs in bottle. Total production of 7,200 bottles (750 ml.).

TASTING NOTES

Beautifully brilliant and clear appearance, showing an abundant amount of legs. Deep cherry with interweaving hues of garnet.

Intense and elegant aroma of black fruit (blackberry, plum) well integrated with pencil lead, cinnamon, leather, tobacco. An interesting mineral aroma we can enjoy. Secondary aromas like chocolate appear as the wine opens.

On the palate it shows great structure and body with mature, fine tannins leading to a long concentrated finish.

Alma Tobia 2005:

- "Gourmets Wine Guide 2009": 9,25.
- "The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 93.

Alma Tobia 2004: THE BEST RIOJA AROMA 2004

2005

Alma Tobia
Tinto de Autor
Singular Red Wine





- Wine Spectator: 91 puntos.
- Medalla de Oro, I Concurso Itinerante Internacional "Tempranillos al Mundo" Copenhagen 2005.
- Trophée Prestige: Les Citadelles du Vin, Grand Concours des Vins du Monde 2004.
- Medalla de Oro: Challenge International Bordeaux 2004.

- Wine Spectator: 91 points.
- Gold Medal, II International Travelling Wine Competition "Tempranillos of the World". Copenhagen 2005.
- Trophée Prestige: Les Citadelles du Vin, Grand Concours des Vins du Monde 2004.
- Gold Medal: Challenge International Bordeaux 2004.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,34%
 ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l (Ac. Tartárico)
 PH: 3,60
 ACIDEZ VOLATIL: 0,66 g/l
 AZÚCARES REDUCTORES: 2.1 gr./l.
 SULFUROSO TOTAL: 55 mg/l

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 14,34%
 TOTAL ACIDITY: 5,4 g/l (Tartaric Ac.)
 PH: 3,60
 VOLATILE ACIDITY: 0,66 g/l
 REDUCING SUGAR: 2.1 gr./l.
 TOTAL SULFUROUS: 55 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

LA ELABORACIÓN

- VIÑEDOS: Zona Rioja Alta, en San Asensio un 15%. Zona Rioja Baja, en Tudelilla un 44% y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 41%. Rendimientos de 3100 a 5000 Kg/ha. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, altitudes entre 440 y 570 m.
- VARIETADES: Tempranillo 90%. Con edad media del viñedo de más de 40 años. Garnacha 10%, de Tudelilla con edad del viñedo de más de 50 años.
- VENDIMIA: 3 de Octubre de 2002 en San Asensio y 8 de octubre en de Baños y Tudelilla.
- VINIFICACIÓN: Despalillado sin estrujado. Maceración larga de 13-14 días, con remontados tradicionales periódicos.
- CRIANZA: Fermentación maloláctica en barrica nuevas de roble francés, Tronçais de grano fino y tostado medio, muy lenta (hasta marzo-julio de 2003). Posterior crianza con lías finas en las mismas barricas durante 15 meses.
- EMBOTELLADO: Sin estabilización por frío y con filtración suave.
Total 16.900 bot. de 75 cl.

LA CATA

- ASPECTO: Limpio. Brillante. Capa alta de color. Abundante lágrima.
- COLOR: Cereza picota con tonos granates muy cubiertos.
- NARIZ: Armónico entre los aromas de frutas negras en confitura (ciruelas pasas), y los especiados como, nuez moscada, canela. Aparecen también notas de café, balsámicos con toques minerales. Nariz muy compleja, elegante y fina.
- BOCA: Entrada franca, y amplia, con paso a boca equilibrado y muy estructurado. Fresco. Armonioso, corpulento y redondo con una retronasal muy intensa y olorosa. Muy largo y persistente. Taninos maduros. Concentrado. Larga vida en botella (más de

PRODUCTION

- VINEYARDS: Rioja Alta: 15% from San Asensio, Rioja Baja: 44% from Tudelilla, Rioja Alavesa: 41% from Baños. 3,100 to 5,000 kg/ha. harvested. Stony calcium-clay soils at an altitude between 440 and 570 meters.
- GRAPE VARIETY: 90% Tempranillo from 40+ year old vines. 10% Garnacha from 50+ year old vines in Tudelilla .
- HARVEST: 3rd October 2002 in San Asensio y 8th October in Baños y Tudelilla.
- VINIFICATION: After destemming, whole grapes undergo 13-14 day maceration with occasional remontage.
- CRIANZA: Using fine-grained, medium toasted, French oak barrels, the wine underwent a long malolactic fermentation followed by a 15 months of oak aging, on its lees in the same barrel.
- Bottled: Without cold stabilization, the wine is filtrated non-aggressively.
Total production of 16,900 bottles (750 ml.).

TASTING NOTE

- APPEARANCE Beautifully brilliant and clear, showing an abundant amount of legs.
- COLOR: Deep Picota cherry color with interweaving hues of garnet.
- AROMA: Rich and layered bouquet of raisons, cinnamon and nutmeg, intertwined among subtle coffee, herbal and mineral aromas.
- PALATE: Unrestrained and balanced with a solid structure and a lush round mouthfeel. The wine lingers on the palate, allowing the ripe tannins and concentrated flavors to gradually unfold.



TOBIA
 www.bodegastobia.com



Es un rosado muy original y vanguardista, innovador. Fuimos la primera bodega un rosado fermentado en barrica. Tiene una elaboración muy minimalista, de pequeños lotes de distintas fincas que al final de la crianza ensamblamos, mezclamos e diferentes proporciones para obtener como resultado este vino tan singular.

This rosé wine is very original, avant-garde and innovative. We were the first Winery to make a barrel fermented rosé. It has a minimalist elaboration, from small batches from different vineyard and after the ageing in the barrel, we mixed all of them in different proportions in order to create this unique wine.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%
 ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l (Ac. Tartárico).
 AZÚCARES REDUCTORES: 3,40 gr./l.
 SULFUROSO TOTAL: 137 mg/l
 TEMPERATURA DE CONSUMO: 12-14° C

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,50 %
 TOTAL ACIDITY: 5,70 g/l (Tartaric Ac.)
 REDUCING SUGAR: 3,40 gr./l.
 TOTAL SULFUROUS: 137 mg/l.
 TEMPERATURE RECOMMENDED: 12 -14°C

2010
 Alma Tobía
 Rosado Fermentado en Barrica
 Rose Fermented in Barrel

ELABORACIÓN

- **VARIETADES:** 55% Tempranillo, 35% Graciano, 10% Otras.
- **VINIFICACIÓN:** Selección de la uva de tres viñedos y vinificación por separado. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 48 horas a baja temperatura en un ambiente saturado de CO2.
- **CRIANZA:** Fermentación del mosto limpio en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier, a temperatura de 12-15°C. Crianza con removido periódico de lías durante 4 meses en las mismas barricas.
- **Ensamblaje** de las tres variedades al final de la crianza.

NOTA DE CATA

Color: Rojo frambuesa brillante e intenso.

Aroma: Intenso, complejo y original, limpio, franco y profundo. Frutas rojas (fresa, frambuesa, cerezas), con finas notas mentoladas y florales muy bien integrados con ahumados, café y especias tipo clavo.

Boca: Equilibrada y muy fresca. Con un enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un final amargo muy elegante y retronasal muy perfumada.

Alma Tobía Rosado FB 2009:

- Vino + Gastronomía: 90 puntos.
- Vivir el Vino: 90 puntos.
- Guía de Vinos Peñin 2011: 90 puntos.

Alma Tobía Rosado FB 2006: The Wine Advocate's Robert Parker 2008: 90 Puntos.

Alma Tobía Rosado FB 2004: "VIVIR EL VINO. GUÍA 365 VINOS AL AÑO". Mejor Rosado de España 2006. Calificación: 95 puntos.

WINEMAKING

• **GRAPE VARIETY:** 55% Tempranillo, 35% Graciano, 10% Others.

• **VINIFICATION:** Meticulously hand selected from the three vineyards and vinification separately. Must is filtered after 48 hours of maceration under a protective layer of CO2 and held at a controlled temperature.

• **CRIANZA:** Must is fermented in new, fine-grained French Allier oak at 12-15°C. The wine is aged for 4 months in the same French oak barrels with the occasional "batonage".

• **The three wines** are blended at the end of the ageing period.

TASTING NOTES

Color: Intense strawberry red.

Aroma: Intense, singular, clean, elegant, complex and enticing aroma. Red fruits aromas (strawberry and raspberry) with slight mentholated and floral undertones well integrated with smoked, coffee and spices like clove.

Palate: Well-balanced, fresh, unctuous and silky in the mouth. The wine lingers on the palate leading to a long and elegant bitter finish.

Alma Tobía Rosé BF 2009:

- Vino + Gastronomía: 90 puntos.
- Vivir el Vino Spanish Wine Guide: 90 points
- Peñin Spanish Wine Guide: 90 puntos.

Alma Tobía Rosé BF2006: The Wine Advocate's Robert Parker 2008.: 90 puntos

Alma Tobía Rosé FB 2004. Vivir el Vino. Spanish Wine Guide Best Spanish Rosé 2006: 95 puntos.





AÑADA 2006

Un invierno lluvioso permitió que el desarrollo vegetativo en primavera fuera bueno. El verano fue seco con temperaturas suaves y noches inusualmente con temperaturas bajas.

La vendimia de los tres viñedos seleccionados, tres en San Asensio y el cuarto en Briones para elaborar este vino, comienza el 24 de septiembre finalizando el 14 de octubre, antes que el tiempo inestable y lluvioso comenzase.

YEAR 2006

A rainy winter permitted good spring vegetative growth. The summer was dry with mild temperatures and with unusually low nights temperatures.

The harvest of the vineyards selected to make this wine, three in San Asensio and the fourth in Briones, began on September 24 and ended on October 14, just before the unstable and rainy weather began.

"Elaborando este vino pretendo reencontrarme con la tradición y esencia de mi tierra, La Rioja, desde mi particular visión. Es una búsqueda de los aromas y sabores que recuerdo desde mi infancia".

"Making this wine, I hope to express the tradition and the essence of my land, La Rioja, from my particular point of view. I have wanted to find aromas and flavors that I remember from my childhood"

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,29 %
ACIDEZ TOTAL (TOTAL ACIDITY): 5,0 GR. AC. TARTARICO.
AZUCARES REDUCTORES (REDUCING SUGAR): 3,20 GR./L.
SULFUROSO TOTAL (TOTAL SULFUROUS): 75 MG/L

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

2006

Oscar Tobía
Tinto Reserva
Reserva Red Wine

ELABORACIÓN

- VARIETADES: 90% Tempranillo, 10% Graciano.
- VINIFICACIÓN: Selección exhaustiva de la uva en el viñedo. Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a temperatura controlada máxima de 25-26 °C, con previa maceración pelicular en frío.
- CRIANZA: Fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 25 meses en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos cada 4 meses. Estabilización natural del vino en barrica.
- EMBOTELLADO: Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades naturales del vino.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante con abundante lágrima, presenta un color rojo cereza picota con buena capa.

Aromas limpios, francos y elegantes, bien conjuntados, en los que predominan las sensaciones de fruta negra licorosa, bien ensamblados con otras evocaciones: toffée, especias, tabaco, café y fina madera deparando una seductora y enorme complejidad.

En boca se manifiesta amable, frutal, mineral, untuoso, graso y carnoso. La madera se muestra perfectamente integrada en la fruta, largo y redondo.

- Guía "Vivir el vino 2011" (365 Vinos al año): 92 Puntos.
- "Lo mejor de la Gastronomía 2011": 8,50

Oscar Tobía 2005: The Wine Advocate's Robert Parker 2009. 92 Puntos. Guía "Vivir el vino" (365 Vinos al año): 92 Puntos.

Oscar Tobía 2004. Vino Institucional D.O.Ca. Rioja 2008. **Medalla de ORO**, III Concurso Internacional "Tempranillos al Mundo", Shangai 2007. Posición 2/231. 92 Puntos. The Wine Advocate's Robert Parker 2008: 91 Puntos. "Vivir el Vino". 365 Vinos al Año". Guía 2008: 94 puntos.

WINEMAKING

- VARIETIES: 90% Tempranillo, 10% Graciano.
- VINIFICATION: Meticulously hand selected from the vineyard. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of no more than 25-26 °C.
- CRIANZA: Malolactic fermentation took place in oak casks. Aged for 25 months in French and Hungarian oak and periodically agitated every 4 months. Natural stabilization in barrel.
- BOTTLED: Bottled without filtration techniques to respect the natural qualities of the wine.

TASTING NOTES

Brilliant, clear appearance with noticeably abundant legs. Even and dense red cherry color fading to a bright maroon rim.

Clean and smart aromas of licorice and black fruit blend well with other evocations: toffee, spices, tobacco, coffee and fine wood. All of this gives us a charming and great complexity.

On the palate it tastes nice, fruity, mineral, unctuous, full-bodied and fleshy. The wood blends well with the fruit. Large and round.

- Wine Guide "Vivir el vino 2011" (365 wines a year): 92 Points.
- "The best of the Gastronomy 2011": 8,50

Oscar Tobía 2005: The Wine Advocate's Robert Parker 2009. 92 Points. Wine Guide "Vivir el vino" (365 wines a year): 92 Points.

Oscar Tobía 2004. Institutional Wine to Represent the D.O.Ca. Rioja 2.008. **Gold Medal:** III International Travel Contest "Tempranillos of the World". Shangai 2007. Placed 2/231. 92 Points. The Wine Advocate's Robert Parker 2008: 91 Points. Wine Guide "Vivir el vino" 2008 (365 wines a year): 94 Points.





2005

Oscar Tobía
Blanco Reserva
Reserva White Wine

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00 %
ACIDEZ TOTAL: 5,15 g/l (Ac. Tartárico)
PH: 3,15
ACIDEZ VOLATIL: 0,38 g/l
AZÚCARES REDUCTORES: 1,95 gr./l.
SULFUROSO TOTAL: 140 mg/l

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,00 %
TOTAL ACIDITY: 5,15 g/l (Tartaric Ac.)
PH: 3,15
VOLATILE ACIDITY: 0,38 g/l
REDUCING SUGAR: 1,95 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 140 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C

ELABORACIÓN

- **VARIEDADES:** 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 18 meses.
Producción limitada a 13 barricas.

NOTA DE CATA

Limpio y brillante, de color amarillo pajizo intenso.

Aroma: Elegante, complejo e intensa, 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.

Oscar Tobía Blanco 2003. Selección Vino Institucional de D.O.CA. RIOJA 2006

Oscar Tobía Blanco Crianza 2000. Medalla de PLATA. CHALLENGE INTERNACIONAL DE BURDEOS 2003

WINEMAKING

- **GRAPE VARIETY:** 50% Malvasía de Rioja, 50% Viura.
- **VINIFICATION:** Grapes selected from vineyards well over 50 years of age. Cold macerated during 48 hours. After straining the must, the juice is initially fermented at a controlled temperature of 14-15°C. The final alcoholic fermentation occurs in French and American oak.
- **CRIANZA:** Aged for 18 months in fine grained French and American oak.
Production limited to 13 barrels.

TASTING NOTES

Clear and brilliant. Straw-colored yellow

Aroma: Elegant, complex, intense bouquet with evolving layers of citrus and tropical fruit, honey, jam and toffee aromas among a delicate layer of white flowers, cinnamon and vanilla. Personal and complex aroma

Palate: Powerful blend of both sweet and dry flavors. The wine has a fantastic acidity among rich unctuous textures like honey. Round and lush in the mouth with intense honey, floral and citrus flavors that leave a long persistent finish.

Oscar Tobía Blanco 2003. Institutional Wine to Represent the D.O.Ca. Rioja 2008.

Oscar Tobía Blanco Crianza 2000 Silver Metal, CHALLENGE INTERNACIONAL DU VIN, BURDEOS 2003





2000

Tobía
Gran Reserva

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,94 %
ACIDEZ TOTAL: 5,1 g/l (Ac. Tartárico)
AZÚCARES REDUCTORES: 1,00 gr./l.
SULFUROSO TOTAL: 72 mg/l

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16-18°C

ANALYSIS

ALCOHOL: 12,94 %
TOTAL ACIDITY: 5,1 g/l (Tartaric Ac.)
REDUCING SUGAR: 1,0 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 72 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

LA ELABORACIÓN

- VIÑEDOS: Zona Rioja Alta, en San Asensio un 30%; y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 70%. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, con altitudes entre 440 y 570 m.
- VARIEDADES: 100% Tempranillo.
- VINIFICACIÓN: Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a temperatura controlada máxima de 25-26 °C, con previa maceración pelicular en frío. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano.
- CRIANZA: Posteriormente siguió una crianza de 24 meses en las mismas barrica, con trasiegos periódicos cada 3 meses y en marzo de 2003 se embotelló sin filtrar.

LA CATA

- ASPECTO: Limpio. Brillante. Capa alta de color. Abundante lágrima.
- COLOR: Cereza picota con tonos granates y morados.
- NARIZ: Armónico entre los aromas primarios (de frutas rojas compotadas, y de monte bajo) y los terciarios (de especias, y vainilla), sobre un molde de meloso cacao y fragante tostado. Nariz compleja y elegante.
- BOCA: Entrada franca y dulce. Equilibrado y con buena estructura. Con cuerpo y redondo. Retronasal intensa y fragantemente olorosa. Intenso y potente postgusto. Taninos muy maduros.

WINE MAKING

- VINEYARDS: 30% from San Asensio in Rioja Alta and 70% from Baños de Ebro in Rioja Alavesa. Stony calcium-clay soils at an altitude between 440 and 570 meters.
- GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo.
- VINIFICATION: Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of no more than 25-26 °C. The malolactic fermentation was carried out in a new American and French oak.
- CRIANZA: After this, the wine was aging during 24 months in a new French oak. In march of 2003 the wine was bottled without filtering process.

TASTING NOTE

- APPEARANCE: Beautifully brilliant and clear, showing an abundant amount of legs.
- COLOR: Deep cherry with interweaving hues of garnet.
- AROMA: Well-balanced between red fruits aromas and spices and vanilla aroma upon aroasted cacao and fragrant background. Complex and elegant nose.
- PALATE: Free and sweet entry . Balanced with good structure. Full-bodied and round. Intense and fragrant retronasal breathing. Intense and powerful finish. Ripe tannins



Tobía
www.bodegastobia.com



AÑADA 2008

La maduración del viñedo fue corta debido a las abundantes lluvias de mayo y a las frescas temperaturas de septiembre. La sanidad de los granos fue buena con racimos poco compactos y sueltos.

El buen tiempo de octubre propició el buen desarrollo de la maduración del viñedo debido a su escasa producción.

YEAR 2008

The maturation of the vineyard was short due to heavy rains in May and cooler temperatures in September. The health of the grains was good with very compact and loose clusters.

The good weather in October and the low production of this vineyard helped to the excellent vines' ripening development.

Hemos querido elaborar un vino que muestre el potencial y la características de una uva propia de nuestra tierra, un vino marcadamente frutal con un toque personal y propio de nuestra forma de entender la enología. Mediante una elaboración minimalista y natural buscamos que el protagonista principal sea la propia uva, donde la madera únicamente aporte elegancia

We have wanted to make a wine that shows the potential and characteristics of Graciano, a typical grape from La Rioja. It is a fruity and personal wine made from our understanding of oenology. Making this wine in a natural and minimalist way, the main character of this wine is the grape variety, the wood only contribute elegance to the wine.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,12 %
ACIDEZ TOTAL (TOTAL ACIDITY): 5,9GR. AC. TARTARICO
AZUCARES REDUCTORES (REDUCING SUGAR): 3,70 gr./l.
TOTAL SULFUROSO (TOTAL SULFUROUS): 59 mg/l.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 15-16°C

2008

Tobía
Monovarietal Graciano
Singe Varietal Graciano

ELABORACIÓN

- VARIETADES: Graciano 100%.
- VIÑEDO: Situado en La Rioja Baja a una altitud de 370 m con orientación sudeste, presenta un suelo arcillo-férrico con sustrato de gravas que limita su producción. Conducido en espaldera, el rendimiento de la añada fue de 5.100 kg/Ha.

- VINIFICACIÓN: Maceración pelicular durante 48 horas de la uva encubada con saturación de dióxido de carbono. Fermentación de la uva suavemente despallada y sin estrujar a temperatura controlada.

- CRIANZA: Fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 12 meses más en las mismas barricas nuevas de roble húngaro. Estabilización natural del vino en barrica.

- EMBOTELLADO: Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades naturales del vino.

- PRODUCCIÓN LIMITADA: 8.600 botellas 75 cl.

NOTA DE CATA

De color rojo violáceo muy cubierto de capa.

Aromas intenso y muy fragante a flores, frutas silvestres (moras), granada, frambuesas y especias (pimienta y nuez moscada) con un fondo mineral.

En boca se muestra fresco y agradable, con buena acidez, con un final largo y persistente

Tobia Graciano 2007:The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 91 Puntos.

WINEMAKING

- GRAPE VARIETY: Graciano 100%.

- VINEYARD: This vineyard is located in Rioja Baja, an area which favours the Graciano grape as it is a late ripening variety, and stands at 370 metres of altitude, facing south-east. It has clay-iron soil with a substratum of gravel, which limits its production at 5.100 Kgr/Ha.

- VINIFICACIÓN: The production started with a 48-hour skin maceration under a protective layer of CO2. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature.

- CRIANZA: Malolactic fermentation takes place in oak casks, followed of aging for 12 months in the same news Hungarian oak. Stabilization in barrel.

- BOTTLED: Bottled without filtration techniques to respect the natural qualities of the wine.

- PRODUCTION LIMITED: 8.600 bottles of 75 cl.

TASTING NOTES

Very deep and red-violet color.

Intense and fragrant aromas of flowers, wild fruits (berries), pomegranate, raspberries and spices (pepper and nutmeg) with a mineral background.

On the palate it is fresh and pleasant, with good acidity and a long lingering finish.

Tobia Graciano 2007:The Wine Advocate's, Robert Parker 2009: 91 Points.





AÑADA 2008

Esta añada 2008 se caracterizó por tener una lenta maduración de la uva por las temperaturas frescas de verano y las precipitaciones cuantiosas durante la primavera. Esas lluvias abundantes de mayo propiciaron un menor cuajado del fruto por la consiguiente reducción de uva en los viñedos.

Durante los meses de agosto y septiembre la climatología no acompañó y la maduración se ralentizó acumulando un retraso de 15-20 días. La vendimia la iniciamos el 4 de octubre y con la selección de viñedos por sus diferentes maduraciones obtuvimos una gran calidad del fruto. La vendimia la finalizamos el 27 de octubre, justo antes de las últimas lluvias.

YEAR 2008

The main characteristic of the 2008 vintage was the slow ripening of the grapes caused by cool summer temperatures and the heavy rainfall in the spring. The May rains led to a lower fruit setting and consequently a reduction on the grapes quantity in the vineyards.

In August and September the weather was not so good and the ripening fruit slow down and delayed 15-20 days.

We started the harvest on 4th October. We had to select the vineyards according their ripening degree in order to get a great quality on the fruit.

The harvest finished on 27th October, just before the last rains.

Un vino que armoniza tanto la potencia y el carácter de tres variedades típicas de La Rioja como la complejidad que nos aporta su diversidad de suelos y de climas.
A wine that blends the power and personality of three varieties typical from La Rioja with the complexity that the diversity of its soils and climates gives us.

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,53 %
TOTAL ACIDITY: 58 g/l (Tartaric Ac.)
REDUCING SUGAR: 1,80 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 72 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 16-18°C

ELABORACIÓN

• **VARIETADES:** Tempranillo 80%, Graciano 10%, Garnacha 10%. Seleccionadas de viñedos con suelos pedregosos y arcillo-calcáreos con altitudes de 345 m. y suelos más arenosos con altitudes de 570 m. situados en las tres subzonas de La Rioja (Alta, Baja y Alavesa).

• **VINIFICACIÓN:** Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada de 26-27°C.

• **CRIANZA:** Fermentación maloláctica en barrica, seguida de una crianza de 19 meses en barricas de roble francés y americano. Estabilización natural del vino en barrica.

• **EMBOTELLADO:** Embotellado sin filtrar para respetar sus cualidades naturales. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses.

• **PRODUCCIÓN:** 87.400 botellas de 75 cl., 11.894 botellas de 50 cl.

NOTA DE CATA

De color rojo cereza con tonos púrpuras y ribete granate.

De aroma intenso y elegante a fruta roja madura (cereza, grosellas) y a flores violetas que abre paso a notas especiadas, chocolates y fina madera.

Amable, estructurado y equilibrado en boca, con una buena acidez perfectamente integrada. Final largo y persistente.

WINEMAKING

• **GRAPES VARIETIES:** Tempranillo 80%, Graciano 10%, Garnacha 10% picked from the vineyards with Stony calcium-clay soils at an altitude of 345 m. and sandy soils at an altitude of 570 m. located in the three areas of La Rioja (Alta, Baja and Alavesa).

• **VINIFICATION:** Meticulously hand selected. Whole berry fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of 26-27 °C.

• **CRIANZA:** Malolactic fermentation took place in oak casks. Aged for 19 months in the same French and American oak barrel. Stabilization in barrel.

• **BOTTLED:** Bottled without filtration techniques to respect the natural qualities of the wine. Aged with at least 6 additional months in bottle.

• **PRODUCTION:** 87,400 bottles of 75 cl., 11,894 bottles of 50 cl.

TASTING NOTES

Red cherry with hints of purple and garnet.

Intense and elegant aroma of ripe red fruit (cherries, currants) and purple flowers that makes way to spicy notes, chocolate and fine wood.

Pleasant, structured and balanced on the palate with good, perfectly blended acidity. Long and persistent finish.

2008

Tobía
Selección Crianza
Selection Crianza



Tobía
www.bodegastobia.com



2008

Tobía
Crianza

AÑADA: 2008

Esta añada 2008 ha sido la más corta en su maduración de toda la última década, debido a las abundantes lluvias de mayo, y temperaturas frescas de agosto y septiembre.

La maduración se retrasó unos 15 días respecto a los últimos años. La calidad de la vendimia se caracterizó por la buena sanidad de los granos donde los racimos estaban menos compactos y más sueltos. El buen tiempo de octubre propició el buen desarrollo de la maduración en los viñedos controlados con menor carga productiva. Sólo en esos viñedos, se consiguió una excelente calidad.

ELABORACIÓN

- **VARIEDADES:** 100% Tempranillo.
- **VINIFICACIÓN:** Uva seleccionada de diferentes viñedos de Rioja alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada de 24-25 °C.
- **CRianza:** Con fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 18 meses más en barricas de roble francés y americano, siendo la edad media de las mismas de 3 años. Estabilización natural del vino en bodega.
- **EMBOTELLADO:** Embotellado sin filtrar. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses más.

NOTA DE CATA

Su aspecto es limpio y brillante.

Presenta un color rojo cereza con tonos púrpuras y ribete granate. Presenta una capa bien cubierta.

Su aroma es limpio y fino con gran intensidad olfativa. Aromas muy francos de fruta roja madura (cereza, grosellas), almíbar, lácticos con fondo especiado (canela, clavo, vainilla). Finos cacao. Nariz elegante.

En boca es amable, estructurado y equilibrado. Con paso de boca amplio y final largo, con recuerdos a tofe y fruta roja. Redondo.

ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO: 13,45%.

ACIDEZ TOTAL (EXPRESADA EN A. TARTÁRICO): 5,25 GR./L.

PH: 3,65

AZÚCARES REDUCTORES: 1,90 GR. /L.

SULFUROSO TOTAL: 85 MG/L.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16° C

PRODUCCIÓN LIMITADA A 115.000 BOTELLAS.





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 favourable 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.

ANALITICA

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.

Guía de Vinos Peñin 2012: 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 colour 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 liquorice, 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.

Peñin Spanish Wine Guide: 90 points.





AÑADA 2011

La segunda vendimia que hemos realizado en la nueva bodega de Cuzcurrita has sido también muy temprana. Para este Rosado, se seleccionaron 2 viñedos de Rioja Alta de la variedad Garnacha y se decidió la vendimia los días 8 y 9 de octubre. Son viñedos con marcado carácter atlántico, en zonas frescas y tardías con suelos arcillo-cascajosos y altitudes de 570 m. Esta añada 2011 estuvo marcada por la enorme sequía que afectó a todo el viñedo riojano por lo que los rendimientos del viñedo fueron bajos y la maduración de la uva elevada.

Como viene siendo habitual en los últimos años, la calidad de la uva ha sido excelente, presentando un impecable estado vegetativo y sanitario, lo que se ha traducido en un vino muy aromático, lleno de notas frutales y florales.

YEAR 2011

This was the second harvest we have made in our new winery, it has been also very early harvest. We have selected two vineyards of Grenache variety located in Rioja Alta in cool area with gravelly clay soils and the altitude is around 570 m and Atlantic weather influence. We harvested them on 8th and 9th October.

The main characteristic of this vintage was the huge drought during the vegetative period of the vine., which helped to get lower output per hectare and high grape ripening. The health quality of the grapes was impeccable. That permitted us to get excellent, very aromatic and rounded rosé wines.

2011

Viña Tobía
Rosado Joven
Young Rose Wine

ELABORACIÓN

- VARIETADES: Garnacha 100%.
- VINIFICACIÓN: Selección de la uva en el viñedo. 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 frambueasas.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%.
ACIDEZ TOTAL: 5,1 GR./L. (AC. TARTARICO)
AZUCARES REDUCTORES: 1,5 G./L
SULFUROSO TOTAL: 80 MG/L

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

WINEMAKING

- GRAPE VARIETY:100% Garnacha
- VINIFICATION: The grapes was selected on the vineyards. 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: 14,00 %
TOTAL ACIDITY: 5.1 GR./L. (TARTARIC ACID)
REDUCING SUGAR: 1,5 G./L
TOTAL SULPHUROUS: 80 MG/L

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C





AÑADA 2011

La vendimia de variedad viura y malvasía comenzó el 14 de septiembre en nuestros viñedos de Rioja Baja. Y hemos sido de las primeras bodegas de La Rioja que comenzó la vendimia de estas variedades. Para los viñedos más atlánticos de la zona de Rioja Alta iniciamos la vendimia los días 22 y 28 de septiembre.

Ha sido una añada marcada por la enorme sequía que afectó durante todo el ciclo vegetativo de la vid, lo que ha propiciado unos rendimientos de uva por hectárea muy bajos. La calidad sanitaria de la uva ha sido impecable y como resultado ha sido un vino muy aromático y redondo.

YEAR 2011

The grape varieties of Viura and Malvasia started on 14th September in our vineyards located in La Rioja Baja. We was one of the first wineries to begin in harvesting these varieties. In La Rioja Alta are located the more atlantics vineyards, we started to harvest them on 22th and 28th September.

The main characteristic of this vintage was the huge drought during the vegetative period of the vine., which helped to get lower output per hectare. The health quality of the grapes was impeccable. That permitted us to get excellent white wine, very aromatic and rounded.

2011

Viña Tobía
Blanco Joven
Young White Wine

ELABORACIÓN

- VARIEDADES: Viura 95%, 5% Malvasia.
- 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.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante, presenta un color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas.

De gran intensidad aromática a frutas como piña, pomelo y pera con ciertas notas cítricas y florales.

En boca es equilibrado, fresco y sutil, con buena acidez. Largo y persistente.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,20 %
ACIDEZ TOTA: 5,20gr/l. AC. TARTARICO

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

Viña Tobía Blanco 2010.

Baco de Oro. U:E.C. Cosecha 2010. Mejor Vino Blanco de España 2010. Guía de Vinos Peñin 2012: 90 puntos.

WINEMAKING

- GRAPE VARIETY: Viura 95%, 5% 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 sentiment has settled, the clear juice is then slowly fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature.

TASTING NOTES

Clear and brilliant, it's color is yellow with iridescent green tones.

Great aromatic intensity of pineapple, grapefruit and pear, with some citrus and floral notes

In the mouth is balanced, fresh and subtle, with good acidity. Long and persistent.

ANALYSIS

ALCOHOL: 12,20 %
TOTAL ACIDITY: 5,20 g./l. Tartaric Ac.

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C

Viña Tobía White 2010 Gold Baco. U:E.C. Vintage 2010. The best White Wine Vintage 2010.

Peñin Spanish Wine Guide 2012: 90 puntos.

