

# TOBIA

BODEGAS  
TOBIA

Ctra. Nacional 232. Km. 438  
26340 San Asensio. La Rioja.  
Tel.: 941 457 425 Fax: 941 457 401  
[tobia@bodegastobia.com](mailto:tobia@bodegastobia.com)  
[www.bodegastobia.com](http://www.bodegastobia.com)

## Alma Tobia

Tinto 2001



### LA ELABORACIÓN

- **VIÑEDOS:**  
Zona Rioja Alta, en San Asensio un 13% y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 87%. Rendimientos de 4500 kg/ha. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, con altitudes entre 440 y 570 m.
- **VARIEDADES:**  
85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo. Con edad media del viñedo de más de 40 años.
- **VENDIMIA:**  
3 y 4 de Octubre de 2001.
- **VINIFICACIÓN:**  
El 15% del mosto, compuesto por Mazuelo y Garnacha, siguió el método de maceración carbónica estricta, mientras que el 85% Tempranillo restante se elaboró mediante el sistema de despalillado, con maceraciones largas de 16 días.
- **CRianza:**  
Fermentación maloláctica de todo el vino en barrica nueva de roble francés. Siguió una crianza de 12 meses en las mismas barricas de roble francés, con trasiegos periódicos cada 4 meses.

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:**  
En Enero del 2003 se embotelló sin filtrar. Producción limitada a 16.900 bot. de 0,75 l.

### 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 mentolados) y los terciarios (de especias como pimienta, nuez moscada, y vainilla), sobre un molde de meloso cacao y fragante tostado. Toques minerales. Nariz muy compleja y elegante.
- **BOCA:**  
Ataque: Entrada franca y dulce. Paso a boca: Desarrollo equilibrado y mucha estructura. Impresión final: Armonioso, corpulento y redondo. Retronasal: Muy intensa. Variada y fragantemente olorosa. Postgusto: Muy intenso con un potente final. Taninos maduros.

- 
- **95 puntos y Medalla de ORO: WINE INTERNATIONAL RIOJA TOP TASTING 2004. Alma de Tobia 2001.**
-