

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

Alma Tobía

Tinto 2002



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.
- **VARIEDADES:**
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 para zona de San Asensio y 8 de octubre para las zonas 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 10 años)

-
- **Medalla de ORO, I CONCURSO ITINERANTE INTERNACIONAL "TEMPRANILLOS AL MUNDO", COPENHAGUE 2005. Alma de Tobía 2002.**
 - **TROPHÉE PRESTIGE: LES CITADELLES DU VIN, GRAND CONCOURS DES VINS DU MONDE 2004. Alma de Tobía 2002.**
 - **Medalla de ORO: CHALLENGE INTERNATIONAL DE BURDEOS 2004. Alma de Tobía 2002.**
 - **95 puntos y Medalla de ORO: WINE INTERNATIONAL RIOJA TOP TASTING 2004. Alma de Tobía 2001.**
-