

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 2004



LA ELABORACIÓN

- **AÑADA:**
Calificada por el Consejo Regulador como Excelente. Climatología favorable: mes de agosto y septiembre con elevadas temperaturas y ausencia de lluvias. Excelente maduración, sanidad correcta y buena concentración de materia colorante.
- **VIÑEDOS:**
Zona Rioja Alta, en San Asensio un 87%. Zona Rioja Baja, en Tudelilla un 10% y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 3%. Rendimientos de 3100 Kg/ha. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, altitudes entre 440 y 570 m.
- **VARIEDADES:**
Tempranillo 90%, viñedos de más de 40 años. Garnacha 10% de Tudelilla, viñedos de más de 50 años.
- **VINIFICACIÓN:**
Vinificación con encubado de la uva despalillada pero sin estrujar, respetando al máximo la integridad de las bayas, 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 de 20 meses en las mismas barricas, con trasiegos periódicos cada 4 meses. Estabilización natural en barrica.
- **EMBOTELLADO:**
Embotellado sin filtración. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 12 meses más. Producción limitada a 7.200 botellas de 0,75 l.

LA CATA

- **ASPECTO:**
Limpio. Brillante. Capa alta. Abundante lágrima.
- **COLOR:**
Cereza picota con tonos granates muy cubierto
- **NARIZ:**
Fina y elegante. Armónica entre los aromas de fruta roja madura como grosellas y ciruelas pasas, y los especiados como calvo, nuez moscada, canela. Aparecen también notas de café, lácticos, balsámicos con toques minerales. Nariz muy compleja, con gran variedad de matices.
- **BOCA:**
Entrada franca y dulce, con paso a boca equilibrado y muy estructurado. Fresco. Armonioso, corpulento, lleno y redondo con una retronasal muy intensa. Muy largo y persistente. Taninos maduros. Concentrado. Larga vida en botella (más de 10 años)

-
- **Medalla de ORO II CONCURSO ITINERANTE INTERNACIONAL "TEMPRANILLOS AL MUNDO", COLONIA (ALEMANIA) 2006.** Alma de Tobía Tinto 2004. Medalla de ORO.
 - **MEJOR AROMA 2004 CONCURSO DE VINOS DE AROMAS EXCELENTES DE RIOJA 2005.** Alma de Tobía Tinto 2004.
 - **Guía de Vinos Gourmets 2008:** Alma de Tobía 2004 8,75/10
-