

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



Blanco Fermentado en Barrica 2006

LA ELABORACIÓN

- **VARIEDADES**
50% Malvasía, 35% Viura, 15% Otras.
- **VINIFICACIÓN**
Sistema de sangrado de mostos con previa maceración de los hollejos durante 2 días a baja temperatura (8-10°C).
- **CRIANZA**
Fermentación en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier, seguido de una crianza con removido de lñas periódico durante 5 meses en las mismas barricas de roble francés.
- **EMBOTELLADO**
Sin estabilización por frío y con filtración suave. Total 6.600 botellas de 75 cl. procedentes de 22 barricas.

LA CATA

- **COLOR**
Amarillo pálido muy brillante.
- **AROMA**
Aroma de gran intensidad, limpio, franco y elegante. Predominio de flores, boj, con notas de fruta madura, miel, cítricos muy bien integrados con los ahumados y toffes de una fina madera. Nariz compleja y armoniosa.
- **BOCA**
Ataque agradable, untuoso. Paso largo, glicérico y redondo. Bien equilibrado. Largo y muy persistente con una retronsal muy floral. Armonioso y carnoso.

- **Alma de Tobía Blanco FB BACO de ORO en XX CATA-CONCURSO NACIONAL COSECHA 2005 de la U.E.C..2005.**