

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

Oscar Tobía

RESERVA 2004



LA ELABORACIÓN

- **VARIETADES**
90% Tempranillo, 10% Otras.
- **VINIFICACIÓN**
Selección exhaustiva de la uva en el propio viñedo, ubicados éstos en Rioja Alta. 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**
Con fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 21 meses en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos cada 4 meses. Estabilización natural del vino en barrica.
- **EMBOTELLADO**
Embotellado con una filtración no agresiva para respetar todas las cualidades naturales del vino.
Producción limitada: 27.300 botellas de 0,75 l.

LA CATA

- **ASPECTO**
Limpio. Brillante. Abundante lágrima.
- **COLOR**
Rojo cereza picota bien cubierto.
- **AROMA**
Elegante, limpia. Fruta negra licorosa, muy bien ensamblados con los toffes, especiados, tabaco, café de la fina madera. Con recuerdos anisados y toques minerales. Nariz muy intensa y compleja.
- **BOCA**
Amable, untuoso, graso, amplio, lleno y carnoso. Taninos muy maduros. Estructurado, con buena armonía fruta-madera. Con retro-nasal especiada. Muy largo. Redondo.

- **SELECCIÓN VINO INSTITUCIONAL CONSEJO REGULADOR D.O.C.A. RIOJA 2008: Oscar Tobía Rva. 2004.**
- **MEDALLA DE ORO, III CONCURSO ITINERANTE INTERNACIONAL "TEMPRANILLOS AL MUNDO", SHANGAI 2007. POSICIÓN 2/231. PUNTUACIÓN 92/100. Oscar Tobía 2004.**
- **THE WINE ADVOCATE'S ROBERT PARKER 2008. Oscar Tobía Tinto 2004: 91/100 PUNTOS**
- **"VIVIR EL VINO. 365 VINOS AL AÑO". GUÍA 2008. 94 PUNTOS. OSCAR TOBÍA 2004.**