

Viña Tobia

Tinto 2009



LA ELABORACIÓN

- **VARIEDADES:** Tempranillo 100%.
- **VINIFICACIÓN:** Selección de la uva en viñedo. Elaboración por sistema de despallado, sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío (temperatura 8-10 °C) durante 2 días en atmósfera saturada de dióxido de carbono. Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-27°C con una maceración corta. Extracción del vino con prensado suave. Estabilización por frío y previa filtración no agresiva al embotellado.
- **BOTELLA:** Estabilización natural y filtración no agresiva.

LA CATA

- **ASPECTO:** Limpio. Brillante.
- **COLOR:** Rojo púrpura intenso con ribete violáceo.
- **AROMA:** Limpio y franco. Aromas intensos a frutas rojas (grosellas, frambuesa, cerezas), notas de regaliz, zarzamora, violetas y toffes. Nariz fina y elegante.
- **BOCA:** Equilibrada y amable, de cuerpo medio. Posee untuosidad, estructura y carnosidad. Es largo y persistente, con una nota final amarga muy elegante. Retronasal muy varietal a frutas rojas y zarzamora.

WINEMAKING

- **GRAPE VARIETY:** 100% Tempranillo
- **VINIFICATION:** Rapes are selected from our vineyard, destemmed, and in whole bunches, undergo a 2 day cold maceration (8-10°C) protected in CO2. This process is followed by a secondary maceration at controlled temperatures of 25-27°C.
- **BOTTLED:** Old stabilized and filtered non-aggressively.

TASTING NOTE

- **APPEARANCE:** Brilliant and clear.
- **COLOR:** Glistening violet rim surrounding a concentrated red core.
- **AROMA:** Concentrated bouquet of cassis, raspberry and cherry aromas with a touch of black licorice, black raspberry, violet and toffe. Lush caramel notes with elegant finish.
- **PALATE:** Balanced with a medium body wine, solid structure and a lush round mouthfeel. The wine lingers on the palate. Elegant finish with hint of bitter almond.

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



Viña Tobía

Tinto 2008

LA ELABORACIÓN

- **VARIETADES:**
Tempranillo 100%
- **VINIFICACIÓN**
Selección de la uva en viñedo. Elaboración por sistema de despalillado, sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío (temperatura 8-10 °C) durante 2 días en atmósfera saturada de dióxido de carbono. Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-27°C con una maceración corta. Extracción del vino con prensado suave. Estabilización por frío y previa filtración no agresiva al embotellado.

LA CATA

- **ASPECTO**
Limpio. Brillante.
- **COLOR**
Rojo púrpura intenso con ribete violáceo.
- **AROMA**
Limpio y franco. Aromas intensos a frutas rojas (grosellas, frambuesa, cerezas), notas de regaliz, zarzamora, violetas y toffes. Nariz fina y elegante
- **BOCA**
Equilibrada y amable, de cuerpo medio. Posee untuosidad, estructura y carnosidad. Es largo y persistente, con una nota final amarga muy elegante. Retronasal muy varietal a frutas rojas y zarzamora.

- **MEDALLA DE PLATA. CHALLENGE INT. DE BURDEOS 2003**
VIÑA TOBÍA TINTO JOVEN 2002.

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

Viña Tobía

Red 2008



WINEMAKING

- **GRAPE VARIETY:**
100% Tempranillo
- **VINIFICATION:**
Rapes are selected from our vineyard, destemmed, and in whole bunches, undergo a 2 day cold maceration (8-10°C) protected in CO₂. This process is followed by a secondary maceration at controlled temperatures of 25-27°C.
- **BOTTLED:**
Old stabilized and filtered non-aggressively.

TASTING NOTE

- **APPEARANCE:**
Brilliant and clear.
- **COLOR:**
Ulsating violet rim surrounding a concentrated red core.
- **AROMA:**
Concentrated bouquet of cassis, raspberry and cherry aromas with a touch of black licorice, black raspberry, violet and toffe. Lush caramel notes with elegant finish.
- **PALATE:**
Balanced with a medium body wine, solid structure and a lush round mouthfeel. The wine lingers on the palate. Elegant finish with hint of bitter almond.

-
- **SILVER MEDAL. CHALLENGE INT. DE BURDEOS 2003 Viña Tobía Tinto Joven 2002.**
-