

OSCAR TOBIA Blanco Reserva 2009



Añada 2009

Añada con maduración muy temprana debido a un verano seco y caluroso. Las lluvias del 18 y 19 de septiembre fueron muy beneficiosas para la calidad final de la uva. El estado sanitario de la misma fue impecable.

Elaboración

- **Varietades:** 67% **Viura**, 33% **Malvasia**.
- Fecha de vendimia:
 - Malvasia. 8 de septiembre 2009. Rioja Baja. Suelo arcilloso, pedregoso muy pobre, con orientaciones sur-este. Zona con influencia climática mediterránea con viñedos muy viejos de más de 60 años con producción por cepa de 1,5 kg
 - Viura. 24 de septiembre 2009. Rioja Alta. Suelo arcillosos calcáreo y con altitudes de 450 y 500 m. Zona con influencia climática más atlántica con viñedos de 25 años y con producciones 2,5 kg/cepa.
- Maceración de la uva en frío durante 48 horas. Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15°C. Final de la fermentación alcohólica en barrica de roble francés y americano.
- Crianza en barrica de roble francés (70%) y americano (30%) durante 17 meses.
- Producción limitada a 19 barricas

Notas de Cata

Limpio y brillante, de color amarillo pajizo intenso.
Aroma elegante, complejo e intenso con recuerdos a frutas cítricas y tropicales, a miel, toffe, ensamblados con aromas de vainilla y canela bajo un fondo floral y mentolado.
Boca con entrada dulce y sedoso. Fresco, untuoso, meloso y sabroso. Redondo y fácil de beber, con retronasal intensa a miel y cítricos. Persistente

Analítica

Grado Alcohólico: 12,80% Acidez total: 6,1 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 1,8 gr/l. Sulfuroso Total: 175 mg/l.

Temperatura de Consumo: 10-12°C.

Year 2009

The ripening of this vintage was early due to a dry and hot summer. The rains of 18 and 19 September were very beneficial for the final quality of the grapes. The health quality of the grapes was impeccable.

Winemaking

- **Varieties:** 67% **Viura**, 33% **Malvasia**.
- Date of Harvest:
 - Malvasia. Located in Rioja Baja, Mediterranean climatic influence. It was harvested in 8th September 2009. Stony and clayey soil. South-east orientations. Very old vines over 60 years with production around of 1.5 kg per vine.
 - Viura. Located in Rioja Alta, Atlantic climatic influence. Calcium-clay soils. Altitude: 450-500 m. Vines over 25 years with production around of 2.5 kg per vine.
- Cold maceration during 48 hours. After straining the must, the juice is initially fermented at a controlled temperature of 14-15°C. The final alcoholic fermentation occurs in French and American oak.
- Aged for 17 months in fine French (70%) and American (30%) oak barrel.
- Production limited to 19 barrels

Tasting Notes

Clear and brilliant. Intense straw-colored yellow.
Elegant, complex, intense bouquet with evolving layers of citrus and tropical fruit, honey, toffee aromas among a delicate layer of white flowers, cinnamon and vanilla.
Powerful blend of both sweet and dry flavors. The wine is fresh, creamy, sweet and tasty. Round and easy to drink, floral and citrus flavors that leave a long persistent finish.

Analysis

Alcohol: 12.80% Total Acidity: 6.1 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 1.8 gr/l. Total Sulfurous: 175 mg/l.

Recommended Temperature: 10-12°C.

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

Tobia

VINEYARDS · WINERY · WINES