VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBÍA

VINEYARDS · WINERY · WINES

OSCAR TOBIA
Blanco Reserva
2014

Denominación de Origen Calificada

Bodegas Familiares
Independent Family Wineries

Viñedos

- 55% **Viura**. De viñedos viejos, más de 30 años, de Rioja Alta, con suelos arcillo calcáreos y altitudes entre 450 y 500 m con microclimas atlánticos. Su producción fue alrededor de 4.500 kg/ha. Fecha vendimia: 10 Octubre.
- 26% **Tempranillo Blanco.** Procede de viñedos más jóvenes de Rioja Alta, con un microclima atlántico y unas producciones controladas de 5.000 kg/ha. Fecha vendimia: 7 Octubre.
- 19% **Malvasía**. De viñedos muy viejos, más de 65 años, de Rioja Baja con suelos muy pobres y pedregosos y un microclima más mediterráneo. Su producción fue apenas de 3.000 kg/ha. Fecha vendimia: 7 Octubre.

Elaboración

- Maceración de la uva en frío durante 2 días.
- Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15ºC.
- Fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés (70%) y americano (30%) con tostados de la madera ligeros.
- Seguido de una **crianza** en las mismas barricas con lías finas durante **18 meses**.
- Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses más.
- Selección limitada de **22 barricas**.

Notas de Cata

De color amarillo dorado pálido, con brillo metálico y reflejos verdosos.
Elevado intenso, limpio y fragante aroma. Muestra una sinfonía de recuerdos aromáticos a membrillo, miel, frutas cítricas, piña, ahumados, ensamblados con notas de vainilla, canela y galleta bajo un fondo de hierbas aromáticas como menta.
La entrada en boca es fresca y agradable, para mostrarse muy voluminoso, redondo y untuoso, con buena acidez. Retronasal perfumada a miel y cítricos. Final con ligero amargor elegante. Es un vino largo y persistente.

Analitica

Grado Alcohólico: 13%
Acidez total: 5,74 g/l (Ac. Tartárico)
Azucares reductores: 2,0 gr/l.

Temperatura de Consumo: 10-12ºC.

Vineyard

- 55% **Viura**. From old vines, more than 28 years , located in La Rioja Alta, with calcareous clay soils and altitudes between 450 and 500 m with Atlantic microclimates influence. The productivity was about 4,500 kg/Ha. Harvest date: October 10th.
- 26% **White Tempranillo** come from young vineyard located in La Rioja Alta, with an Atlantic microclimate influence and a controlled production of 5,000 kg/Ha. Harvest date: October 7th.
- 19% **Malvasia**. From very old vines, more than 63 years, located in La Rioja Baja with very poor and rocky soils and a Mediterranean microclimate influence. Its production was only 3,000 Kgr./Ha. Harvest date: October 7th.

Winemaking

- 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 (70%) and American (30%) oak barrels, with light wood toasted.
- **Aged** with its lees for **18 months** in the same oak barrels
- Aging was completed with a minimum stay of 6 months in bottle.
- Production limited to **22 barrels**.

Tasting Notes

Clear and brilliant. Golden pale yellow color with metallic brightness and Greenish hints.
Stream of Clean, Fragrant and intense aromas of citrus fruits, pineapple, quince and smoky hints assembled with aromas of vanilla, cinnamon and vanilla under a minty background.
Fresh and pleasant entry into the mouth with good fullness and volume.. Creamy, bulky, with good acidity, Scented aftertaste of honey and citrus notes. Subtle elegant bitter finish. Long and persistent.

Analysis

Alcohol: 13%
Total Acidity: 5,74 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.0 gr/l.

Recommended Temperature: 10-12ºC.