

# TOBIA

## OSCAR TOBIA BLANCO RESERVA 2015



### Añada 2015

Fue hasta la fecha la añada más temprana de la D.O.Ca. Rioja. Iniciamos la vendimia los primeros días de septiembre y la finalizamos el 12 de octubre.

Una excelente añada en su conjunto, donde la vid presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario a final de la maduración, debido a la ausencia de lluvias durante el ciclo vegetativo de la vid.

Los viñedos de zonas más frescas y de un vigor controlado han producido unas uvas con una maduración perfecta, con valores de azúcares más altos que años normales, con unos taninos más suaves y sedosos y con un tamaño de baya más pequeño, muy propicio para la obtención de vinos de alta calidad.

### Viñedos

- 65% **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 5.000 kg/ha. Fecha vendimia: 23 Septiembre.
- 15% **Malvasía**. De viñedos muy viejos, más de 63 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: 10 Septiembre.
- 11% **Maturana Blanca**. Procedente de viñedo en ecológico, plantada en el altiplanicie de Valpierre, entre San Asensio y Nájera, en el 2008 a una altitud de 650 m. sobre un suelo arcillo calizo cascajoso. Con un microclima puramente atlántico. Producciones controladas de 4.000 kg/ha. Fecha de vendimia 24 de septiembre.
- 9% **Tempranillo Blanco**. Procede de viñedos más jóvenes de Rioja Alta, con un microclima atlántico y unas producciones controladas de 5.500 kg/ha. Fecha vendimia: 24 Septiembre.

### Elaboración

- **Maceración** de la uva en frío durante **2 días**.
- La fermentación del **mosto lágrima** es iniciada a una temperatura controlada.
- **Fermentación alcohólica** en bodega **nueva de roble francés (70%) y americano (30%)** con tostados de la madera ligeros.
- Seguido de una **crianza** en las mismas bodegas con lías finas durante **18 meses**.
- **Crianza** mínima en **botella** de **6 meses** más.
- Selección limitada de **23 barricas**.

### Notas de Cata

De color amarillo dorado intenso, 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. Es un vino largo y persistente.

### Analítica

Grado Alcohólico: 13,64%                      Acidez total: 5,80 g/l (Ac. Tartárico)  
Azúcares reductores: 1,2 gr/l.  
Temperatura de Consumo: 10-12°C.



Denominación  
de Origen Calificada

Independent  
Family  
Wineries



Bodegas  
Familiares  
de Rioja

### Year 2015

This 2015 Rioja harvest will be remembered because of its earliness; started in early September and it was finished a few days before October the 12th. 2015 harvest has given us high quality grapes where vineyards from coldest areas and with lower yields stood out. It can be stated that both sanitary and vegetative states have been excellent due to a very favourable climatic conditions during ripeness period with lack of plagues and diseases. The vineyards from coldest areas and controlled vigour have given grapes with a perfect ripeness, with sugar levels higher than average years, soft and silky tannins along with small sized grapes, very convenient for producing quality wines

### Vineyard

- 65% **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 5,000 kg/Ha. Harvest date: Sept. 23rd.
- 15% **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: Sept. 10th.
- 11% **Maturana Blanca** (12%) from a organically grown vineyard located in Hormilla (La Rioja Alta). Altitude of 630 m. North orientation. Atlantic microclimate. Harvest: Sept. 24th
- 9% **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: Sept. 24th.

### Winemaking

- **Cold maceration** during **48 hours**.
- Exclusively the **free run juice** is initially fermented at a controlled temperature.
- The final **alcoholic fermentation** occurs in **French (70%) and American (30%) new 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 **23 barrels**.

### Tasting Notes

Clear and brilliant. Golden 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 cinnamon and vanilla.

Fresh and pleasant entry into the mouth with good fullness and volume.. Creamy, bulky, with good acidity, Scented aftertaste of honey and citrus notes. Long and persistent.

### Analysis

Alcohol: 13.64%                      Total Acidity: 5,80 g/l (Ac. Tartaric)  
Sugar Reducing: 1.2 gr/l.  
Recommended Temperature: 10-12°C.