

**TOBIA**

**OSCAR TOBIA  
GRAN RESERVA  
2012**



**Añada 2012**

Esta añada 2012 estuvo marcada por los bajos rendimientos de los viñedos como consecuencia de la continua sequía que se prolongo durante las 2 últimas cosechas 2011 y 2012). En su conjunto, la calidad de la uva fue muy buena, presentando un impecable estado sanitario (los racimos de uva tenían un aspecto inmejorable, con ausencia total de plagas y enfermedades) y un magnífico equilibrio entre graduación alcohólica, acidez y contenido polifenólico.

La vendimia de los viñedos seleccionados fueron los días 28 de septiembre, y los días 7, 11 y 16 de octubre y se realizó de forma manual.

**Viñedos**

\***Tempranillo (93%)** procede de 3 viñedos de Rioja Alta:

1. Situado en San Asensio, plantado en 1921, en vaso. Altitud: 535 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación sur-oeste. Clima atlántico con influencia mediterránea.
2. Situado en San Vicente de la Sonsierra, plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación norte hacen que tenga un clima puramente atlántico.
3. Situado en Haro, plantado en 1990. Altitud: 590 m. Suelo arcillo calcáreo con muchas gravas. Orientación sur-este. Clima atlántico.

\***Graciano (7%)** procedente de un viñedo situado en Rioja Baja, en el término de Aldeanueva de Ebro, plantado en 2003, en espaldera, sobre un suelo arcillo férreo con sustrato de gravas, pobre en nutrientes y poco profundo. Altitud: 370 m. Orientación: norte-este. Clima: mediterráneo con una influencia atlántica.

**Elaboración**

\*Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a **temperatura controlada** en "depósitos inteligentes", con **previa maceración** pelicular en frío.

\***Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una crianza durante **24 meses** en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos.

\***Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.

\***Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.

\*La crianza de este vino se completó con una estancia en botella superior a los 15 meses.

\*Selección limitada a **56.600 botellas de 75 cl.**

**Notas de Cata**

Se presenta limpio y brillante, color rojo cereza intenso con ribetes granates.

El aroma es fragante, elegante y complejo. En una sinfonía de aromas, apareciendo en primer lugar la fruta negra madura como ciruelas pasas, guindas y arándanos. A continuación aparecen las notas especiadas como pimienta negra, clavo y canela, seguido de recuerdos de hierbas aromáticas como la menta, y finalmente se nos muestran finas notas de roble, de cedro, chocolate amargo y hojas de tabaco.

En boca se muestra amable, aterciopelado, untuoso y muy voluminoso, con unos taninos muy pulidos. Muy estructurado con buena frescura, glicérico, con cuerpo, carnoso y redondo, con sensación envolvente en la boca. Maduro con un final muy largo y persistente. Lleno de sensaciones y matices.

**Análitica**

Grado Alcohólico: 14,5% Acidez total: 5,4 g/l (Ac. Tartárico)  
Azúcares reductores: 2,7 gr/l.  
Temperatura de Consumo: 16-18°C.

**Premios**

Vivir el Vino, Guía 2018: 93 puntos.



Denominación de Origen Calificada



**Year 2012**

This vintage 2012 was marked by the low yieldings in the vineyards as a result of the prolonged draught during the last two harvests 2011 & 2012. In general terms, the grape quality was really good, showing a spotless sanitary state (the bunches had a perfect aspect with absence of plagues or diseases) and a great balance between alcohol graduation, acidity & polyphenolic content.

The harvest of the chosen vineyards was done manually during the 28th of September, and 7th, 11th & 16th of October.

**Vineyards**

\***Tempranillo (93%)** comes from three vineyards in Rioja Alta:

1. Located in San Asensio, planted in 1921, in goblet training. Altitude: 535 m. Calcareous clay soil with gravel. South-west orientation. Atlantic climate with Mediterranean influence.
2. Located in San Vicente de la Sonsierra, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. Northern exposure make a purely Atlantic climate.
3. Located in Haro, planted in 1990. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with many gravel. South-east orientation. Atlantic climate.

\***Graciano (7%)** from a vineyard located in Rioja Baja, in the municipality of Aldeanueva de Ebro, planted in 2003, trellis, on a ferric clay soil with gravel substrate, nutrient poor and shallow. Altitude: 370 m. Orientation: north-east. Climate: Mediterranean with Atlantic influence.

**Winemaking**

\*Whole berry cold fermentation is carried out into "smart tanks" after destemming at a **controlled temperature**.

\***Malolactic fermentation** took place in **oak casks**. Aged for **24 months** in **French and Hungarian** oak and periodically agitated every 4 months.

\***Stabilization** took place in the **barrels**.

\***Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.

\*The aging was completed keeping more than 15 month the wine into the bottle.

\*Selected production limited at **56,600 bottles of 750 ml.**

**Tasting Notes**

It shows bright and clean, intense red cherry color and the deep red on the border.

The aroma is fragrant, elegant and complex. Stream of aromas first showing fruits such as dried prunes, cherries and blueberries. Then it shows spicy aromas like black pepper, cloves and cinammon, followed by reminiscences of mint and fine hints of oak, cedar, sour chocolate and tobacco leaves.

On the palate it is gentle, velvety, smooth and full bodied, with very polished and ripe tannins. Very structured and fresh, round and powerful,. Fleshy and ripe with a long and lingering finish full of hints.

**Analysis**

Alcohol: 14.50% Total Acidity: 5.4 g/l (Ac. Tartaric)  
Sugar Reducing: 2.7 gr/l.  
Recommended Temperature: 16-18°C.

**Awards**

Vivir el Vino, Spanish Wine Guide 2018: 93 points.