

OSCAR TOBIA

Reserva

2010



Añada 2010

Destacamos, de esa campaña el excepcional, el estado sanitario del viñedo durante todo el ciclo de la vid. Los racimos de uva tenían un aspecto impecable, muy sanos, y en ausencia total de plagas y enfermedades.

La evolución de la maduración fue normal en fechas dentro de la media tradicional, destacando el buen tiempo durante los meses de verano. Durante la maduración las temperaturas nocturnas son más bajas y muy propicias para la calidad.

Viñedos

• **Tempranillo (95%)** 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 (5%)** procede de un viñedo situado en San Adrian, plantado en 1996. Altitud: 345 m. Suelo: calizo pedregoso con sustrato de gravas muy pobre. Orientación este-oeste. Clima muy mediterráneo.

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. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 12 meses.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- **Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- Selección limitada a **41.392 botellas de 75 cl.**

Notas de Cata

De color rojo cereza con ribetes granates y violáceos. Se presenta limpio y brillante. El aroma es intenso, elegante y complejo. Destacan frutas negras como ciruelas pasas, con recuerdos mentolados y especiados de nuez moscada y clavo, regaliz y notas de toffee y fina madera de cedro. Un envolvente aroma a caramelo y chocolate nos inunda la copa tras un breve instante.

La entrada boca es amable y equilibrada. Es muy untuoso, voluminoso, con taninos muy pulidos, fresco, con buena estructura y cuerpo. Carnoso y maduro. Un vino muy redondo, con mucho recorrido y buena persistencia.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,50% Acidez total: 5,9 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,4 gr/l. Sulfuroso Total: 90 mg/l.
Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios

Wine Spectator 2015: 91 puntos.
Vivir el Vino 2015: 94 puntos.
Guía Repsol 2015: 91 puntos
Decanter Asia Wine Awards: Silver Medal

Year 2010

Highlights of the campaign the exceptional health of the vineyard throughout the cycle of the vine. The grape clusters were impeccable, very healthy looking, and in the total absence of pests and diseases.

The evolution of maturation was normal in dates within traditional media, highlighting the good weather during the summer months. During maturation the night temperatures are lower and are very conducive to quality.

Winemaking

• **Tempranillo (95%)** 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 (5%)**. The vineyard is located in San Adrian, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation, Very Mediterranean climate.

- 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. Aging was completed with a minimum stay of 12 months into the bottle.
- **Stabilization** took place **in the barrels**.
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Selected production limited at **41,392 bottles of 750 ml.**

Tasting Notes

Cherry red with maroon and violet tones . It is clean and bright. The aroma is intense, elegant and complex. Highlights black fruits such as prunes, with menthol and spicy memories of nutmeg and clove, licorice and toffee notes of fine cedar wood. An enveloping aroma of caramel and chocolate fills us drink after a brief moment. The mouth is friendly and balanced. It is very smooth, bulky, fresh, has very polished tannins , with good structure and body. Mature and ripe. A very round wine, with much travel and good persistence.

Analysis

Alcohol: 14.50% Total Acidity: 5,9 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.4 gr/l. Total Sulfurous: 90 mg/l.
Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

Wine Spectator 2015: 91 points.
Vivir el Vino 2015 (Spanish Wine Guide): 94 points
Repsol Spanish Wine Guide 2015: 91 points.
Decanter Asia Wine Awards: Silver Medal

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES