

# TOBIA

## TOBIA GRACIANO 2015



### Añada 2015

Esta añada 2015 fue la más temprana de toda la historia de la D.O.Ca. Rioja, iniciamos la vendimia los primeros días de septiembre y la finalizamos antes de la festividad del Pilar. 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 en las uvas más altos que años normales, con unos taninos más suaves y con un tamaño de baya más pequeño, muy propicio para la obtención de vinos de alta calidad.

### Viñedo

- **Graciano 100%**. Situado a una altitud de 370 m, en Rioja Baja, con orientación sudoeste, plantado en 2003 sobre un suelo arcillo-férrico con sustrato de gravas para limitar su producción. Conducido en espaldera, el rendimiento de la añada fue de 5.500 kg/ha. Se controló su producción con una vendimia en verde en el envero. Recolección de la uva de forma manual el día 3 de octubre.

### Elaboración

- **Maceración pelicular en frío** durante 3 días.
- **Fermentación** de la uva suavemente **despalillada** y **sin estrujar** a temperatura controlada durante 8 días con sus **levaduras autóctonas**.
- **Fermentación maloláctica** lenta en **barrica**, seguido de una **crianza** con sus lías, durante **16 meses** en total en las mismas barricas nuevas y de un uso de roble húngaro.
- **Estabilización natural** del vino en **barrica**.
- **Sin clarificación, ni filtración** para respetar todas las cualidades nobles del vino.
- **Producción limitada** de **18.600 botellas** de 75 cl.

### Nota de Cata

Su aspecto es limpio y brillante. De color rojo cereza con tono púrpuras, bien cubierto de capa.

Intenso y fragante aromas a hierbas aromáticas como eucalipto y anís, a especias como nuez moscada, a frutas rojas como cassis y fruta más madura como pasas en armonía sobre un fondo de toffes y cueros. Nariz compleja, varietal y elegante.

Su entrada en boca es dulce, amable y untuosa, con buena acidez que lo muestra muy fresco y agradable. Es redondo, voluminoso, carnoso, con buena estructura y taninos maduros. Con final largo, persistente y sutil amargor. Un vino varietal muy personal con una retronasal muy fragante.

### Análisis

Grado Alcohólico: 14,14 %                      Acidez Total: 5,28 gr. Ac. Tartaric

Azúcares Reductores: 3,20 gr./l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C

### Premios

Tim Atkin MW (Rioja Report 2018): 91 points.

Independent  
Family  
Wineries



Bodegas  
Familiares  
de Rioja



Denominación  
de Origen Calificada

### 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 yieldings 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 tannins along with small sized grapes, very convenient for producing quality wines.

### Vineyard

- **Graciano 100%**. The vineyard located in Rioja Baja, in the municipality of Aldeanueva de Ebro, planted in 2003, trellis conduction, on a clayish-ferric soil with gravel substrate, low nutrient levels and shallow. Altitude: 370 m. Orientation: south-west. Climate: Mediterranean with Atlantic influence. Green harvest before veraison. Manuel harvest on October 3rd.

### Winemaking

- The alcoholic fermentation starts after **3-days skin maceration** at controlled temperature. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature during 8 days with autochthonous yeast.
- **Malolactic fermentation** takes place in **oak casks**, followed by **aging** on the lees for **16 months** in new and 2nd year **Hungarian oak barrels**.
- **Stabilization** took place **in the barrels**, without any clarification.
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Production limited: **18,600 bottles of 750 ml**.

### Tasting Notes

Clean and brilliant aspect.. Cherry red color with deep purple tones.

Complex and elegant aroma. Intense and fragrant aromas of blackcurrants and sloes, nutmeg, cassis and raisins, projected over fine aromatic herbal notes (anise & eucalypto) and a well integrated backdrop of spicy, toffee and leather hints.

Mouth entry is kind, sweet and unctuous, showing off good acidity that makes it fresh and pleasant. Round, structured, meaty and well balanced, with ripe tannins. Long and lingering velvety finish, slightly bitter. A single varietal wine with enticing afternotes.

### Analysis

Alcohol: 14.14 %                      Total Acidity: 5.28 g/l (Ac. Tartaric)

Sugar Reducing: 3.20 gr./l.

Recommended Temperature: 15-16°C.

### Awards

Tim Atkin MW (Rioja Report 2018): 91 points.