



TOBIA SELECCION 2011



Añada 2011

Calificada como excelente, esta añada estuvo marcada por los bajos rendimientos de los viñedos y el menor tamaño de granos de uva. La disminución de la producción se debió a la enorme sequía que padeció todo el viñedo riojano. Lo cual colaboró en la obtención de una uva de calidad excepcional, presentando además un impecable estado sanitario, con ausencia total de plagas y enfermedades, un magnífico equilibrio entre graduación alcohólica, acidez y contenido polifenólico, con una muy buena maduración de toda la uva.

Viñedos:

- **Tempranillo (74%)** procede de 4 viñedos:
 1. Situado en Tudelilla. Plantado en 1965, en vaso. Altitud: 540 m. Suelo: arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte-este. Microclima: Atlántico.
 2. Situado en Briones, plantado en 1975, en vaso. Altitud: 555 m. Suelo: arcillo calcáreo pedregoso. Orientación: sur-este. Microclima: atlántico con influencia mediterránea.
 3. Situado en San Asensio, plantado en 1976, en vaso. Altitud: 535 m. Orientación sur-oeste. Microclima : atlántico con influencia mediterránea.
 4. Situado en Ausejo, plantado en el 2000, en espaldera. Altitud: 525 m. Orientación: este-oeste. Suelo: arcillo limoso calizo con sustrato de gravas y muy pobre en nutrientes, Microclima: influencia mediterránea.
- **Graciano (13%)** procede de un viñedo situado en Rioja Baja, plantado en 1996. Altitud: 345 m. Suelo: calizo pedregoso con sustrato de gravas muy pobre. Orientación este-oeste. Clima muy mediterráneo.
- **Garnacha (13%)** procede de un viñedo situado en Tudelilla, plantado en 1930. Suelo lleno de gravas y piedras. Orientación; sur-este. Altitud: 530 m. Clima: atlántico con influencia mediterránea.

Elaboración:

- Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada en depósitos inteligentes.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguida de una **crianza de 18 meses en barricas** de roble francés y americano.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- Embotellado **sin filtrar** para respetar todas las cualidades del vino.
- Producción: **1.736 botellas Magnum** de 150 cl, **11.976 botellas de 50 cl.** y **89.488 botellas de 75 cl.**

Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante, y color rojo cereza intenso con ribetes granates. Intenso, franco y complejo aroma a fruta madura, pasas y ciruelas negras, ensambladas con notas de menta fresca y especias como pimienta negra, nuez moscada y canela, con un envolvente fondo de toffee, madera de cedro y regaliz. En boca se muestra amable, aterciopelado, untuoso y voluminoso, con taninos muy pulidos y maduros. Es estructurado, glicérico y redondo. Con buen recorrido y persistencia. Retronsal a fruta madura y especias.

Análítica

Grado Alcohólico: 14,50%. Acidez total: 5,15g/l. Azúcares reductores: 2,3 gr/l. Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios

Sélections Mondials du Canada: Medalla de Oro.
Guía Peñin 2016: 90 puntos
Mundus Vini (Alemania): Medalla de Plata
Decanter Asia WA: Medalla de Bronce

Year 2011

The main characteristics of this excellent vintage were the lower productivity of the vineyards and the smaller size of the berries.

The smaller production of the vineyards was caused by the massive drought that the whole Rioja suffered. Lower production help us to obtain excellent quality grapes, offering an impeccable health status, with total absence of pests and diseases, a great balance between alcohol, acidity and polyphenolic content, with a very good ripening of all grape.

Vineyards:

- **Tempranillo (74%)** comes from four vineyards:
 1. Located in Tudelilla. Planted in 1965, in goblet training. Altitude: 540 m. Soil: calcareous clay with crushed stone. Orientation: north-east. Microclimate: Atlantic.
 2. Located in Briones. Planted in 1975, in goblet training. Altitude: 555 m. Soils: stony calcareous clay. Orientation: south-east. Microclimate: Atlantic with Mediterranean influence.
 3. Located in San Asensio. Planted in 1976 in goblet training. Altitude: 535 m. Orientation: South-west. Microclimate: Atlantic with Mediterranean influence.
 4. Located in Ausejo, planted in 2000, trellis. Altitude: 525 m. Orientation: East-West. Soil: calcareous silty clay with gravel substrate and very poor in nutrients, Microclimate: Mediterranean influence.
- **Graciano (13%)**. 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.
- **Garnacha (13%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, planted in 1930. Soil filled with gravel and stones. Orientation; south-east. Altitude: 530 m. Microclimate: Atlantic with Mediterranean influence.

Winemaking

- Meticulously hand selected. Whole berry fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of 25-26 °C into "smart tanks".
- **Malolactic fermentation** took place in oak barrel.
- Aged for **18 months** in the same French and American oak barrel.
- **Stabilization** took place in the barrels.
- Bottled **without filtration** so as to respect the quality of the wine.
- Total production: **1,736 bottles Magnum** of 150 cl, **11,976 bottles of 50 cl.** and **89,488 bottles of 75 cl.**

Tasting Notes

Brilliant and clear. It is of a red cherry with intense burgundy trims. Complex, intense and straightforward aroma to ripe fruits such as raisin and prune blended with aromatic herbs like mint and spices like black pepper, nutmeg and cinnamon in a toffee, cedar and licorice background. The palate is gentle, velvety, smooth and voluminous with very polished tannins. It is structured, satiny and round, with good persistence. Ripe fruit and spices on the reservation.

Analysis

Alcohol: 14.5% Total Acidity: 5.15 g/l (Ac. Tartaric) Sugar Reducing: 2.3 gr/l. Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

Sélections Mondials du Canada: Gold Medal.
Peñin Spanish Wine Guide 2016: 90 points.
Mundus Vini (Germany): Silver Medal
Decanter Asia WA: Bronze Medal