

TOBIA

TOBIA SELECCION DE AUTOR 2015



Añada 2015

La añada 2015 ha sido hasta el momento la 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:

- **Tempranillo (80%)** procede de 4 viñedos:

Dos están ubicados en San Asensio (La Rioja Alta)

1. Plantado en 1921, en vaso. Altitud: 535 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación sur-oeste. Clima atlántico con influencia mediterránea.
2. Plantado en 1976, en vaso. Altitud: 535 m. Orientación sur-oeste. Microclima: atlántico con influencia mediterránea.
3. Otro está en Briones (La Rioja Alta), plantado en 1975, en vaso. Altitud: 555 m. Suelo: arcillo calcáreo pedregoso. Orientación: sur-este. Microclima: atlántico con influencia mediterránea.
4. El cuarto es de Tudelilla (La Rioja Baja). Plantado en 1965, en vaso. Altitud: 540 m. Suelo: arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte-este. Microclima: Atlántico.

- **Graciano (11%)** 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 (9%)** 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:

- **Maceración prefermentativa** de la uva despabilada, sin estrujar, **durante 3 días** a temperatura controlada.
- **Fermentación** de la uva 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, sin añadido de agentes clarificantes.
- Embotellado **sin filtrar** para respetar todas las cualidades del vino.
- Producción: **100.800 botellas de 75 cl**

Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante, y color rojo cereza intenso con ribetes granates.

Intenso y fragante aroma a fruta negra madura, a madera de cedro y toffes, con notas de especias como nuez moscada y pimienta, sobre un fondo de hierbas aromáticas como eucaliptus.

En boca es amable, untuoso, redondo, amplio y voluminoso, con una frescura integradora. Muy largo en su recorrido y elevada persistencia. Con taninos vivos pero pulidos. Con una retronasal a fruta madura y chocolate negro.

Análítica

Grado Alcohólico: 14,5%. Acidez total: 5,18 g/l. Azúcares reductores: 2,0 gr/l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C.

Premios

Mundus Vini 2017: Medalla ORO. 92 Puntos.

Vivir el Vino, Guía 2018: 92 puntos



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 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 and silky tannins along with small sized grapes, very convenient for producing quality wines.

Vineyards:

- **Tempranillo (80%)** comes from four vineyards:

Two located in San Asensio (La Rioja Alta)

1. The First was planted in 1921, in goblet training. Altitude: 535 m. Calcareous clay soil with gravel. South-west orientation. Atlantic climate with Mediterranean influence.
2. The Second was planted in 1976 in goblet training. Altitude: 535 m. Orientation: South-west. Microclimate: Atlantic with Mediterranean influence.
3. Third is located in Briones (La Rioja Alta) Planted in 1975, in goblet training. Altitude: 555 m. Soils: stony calcareous clay. Orientation: south-east. Microclimate: Atlantic with Mediterranean influence.
4. The fourth from Tudelilla. Planted in 1965, in goblet training. Altitude: 540 m. Soil: calcareous clay with crushed stone. Orientation: north-east. Microclimate: Atlantic.

- **Graciano (11%)**. The vineyard is located in Rioja Baja, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation. Very Mediterranean climate.
- **Garnacha (9%)** 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

- Whole berry cold maceration is carried out after destemming at controlled temperature during 3 days.
- Fermentation is carried out into “smart tanks” at a controlled temperature.
- **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, without any clarific
- Bottled **without filtration** so as to respect the quality of the wine.
- Total **production: 100,800 bottles of 75 cl.**

Tasting Notes

Brilliant and clear aspect. Cherry red colour with intense burgundy trims.

Complex, intense and clean aroma. Firstly, black fruits (raisins prunes, blackberries) come up, blended with notes of spices like black pepper and nutmeg Over a backdrop of aromatic herbs like eucaliptus.

The palate is gentle, velvety, and voluminous with an integrating freshness. It is structured, satiny and round, with good persistence and length. Ripe fruit and minty notes in the aftertaste. Vivid and polished tannins. Ripe fruits and chocolate aftertaste.

Analysis

Alcohol: 14.0% Total Acidity: 5.18 g/l (Ac. Tartaric) Sugar Reducing: 2.0 gr/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

Mundus Vini 2017: GOLD Medal. 92 Points.

Vivir el Vino, Spanish Wine Guide 2018: 92 points.