

TOBIA

TOBIA SELECCION DE AUTOR 2016



Añada 2016

La climatología favorable durante los cruciales meses de la maduración, septiembre y octubre, nos permitió que la cosecha fuera de una excelente calidad. Año seco con ausencia de plagas y enfermedades.

Añada muy selectiva por la lenta maduración de los viñedos, que unido a la paciencia en la recolección de la uva y a la espera de la perfecta maduración, obtuvimos una excelente cosecha.

En general, la fecha de vendimia se situó dentro de la normalidad, y con un retraso de 3 semanas respecto a la añada 2015, la más temprana de todas las añadas hasta la fecha.

Viñedos:

- **Tempranillo (72%)** procede de 5 viñedos:
 1. Plantado en 1921 en **San Asensio**, en vaso. Altitud: 535 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación sur-oeste. Clima atlántico con influencia mediterránea.
 2. Plantado en 1976 en **San Asensio**, en vaso. Altitud: 535 m. Orientación sur-oeste. Microclima: atlántico con influencia mediterránea.
 3. Ubicado en **Cuzcurrita de Río Tirón**, en el paraje “Viñas de Rioja”. Plantado en 1982 en vaso, a una altitud de 575 metros sobre un suelo franco arenoso con muy poca profundidad. Orientación noroeste. Microclima: atlántico. Producción: 5.450 Kgr./Ha.
- **Graciano (24%)**. Ubicado en Arnedo, a más de 650 m. de altitud. Orientación norte-sur. Suelo muy pobres calizo-férricos y pedregosos. Conducido en vaso, en secano. Rendimiento: 4.500 kg/ha.
- **Maturana Tinta (4%)** procede de un viñedo de Hormilla, plantado en el 2008 en el altiplanicie de Valpierre. Suelo arcillo calizo con cascajos. Altitud 650 m. Orientación: Oeste-sur. Microclima atlántico.

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 16 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: **98.100 botellas de 75 cl**

Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante. De color rojo cereza intenso con ribetes granates. Fragante aroma a fruta roja madura, notas lácticas y de cacao sobre un fondo mentolado, de eucalipto y violetas. En boca es untuoso, voluminoso y fresco. Taninos vivos pero pulidos. Boca con gran retronasal de fruta madura y cacao. Largo y persistente.

Análítica

Grado Alcohólico: 14,41%. Acidez total: 5,20 g/l. Azúcares reductores: 2,4 gr/l. Temperatura de Consumo: 15-16°C.



Denominación
de Origen Calificada

Independent
Family
Wineries



Bodegas
Familiares
de Rioja

Year 2016

This vintage has been of high quality and of high yieldings too, due mainly to the Fertility of the flowering and grape setting period that was kept till the end of the ripeness process. Fertility that was resembled in bigger grapes and bunches. Luckily, the favourable weather during ripeness period (September and October), that are always crucial, allowed the harvest to be of high quality, with absence of plagues and diseases. In general, the harvest period was within normal limits but was delayed 3 weeks compared to the previous vintage 2015, that was the earliest so far.

Vineyards:

- **Tempranillo (72%)** comes from four vineyards:
 1. Planted in 1921 in **San Asensio**, in goblet training. Altitude: 535 m. Calcareous clay soil with gravel. South-west orientation. Atlantic climate with Mediterranean influence.
 2. Planted in 1976 in **San Asensio**, in goblet training. Altitude: 535 m. Orientation: South-west. Microclimate: Atlantic with Mediterranean influence.
 3. Planted in 1982 in **Cuzcurrita del Río Tiron**, in “Viñas de Rioja”, in goblet training with an average altitude of 575 metres over a sandy clayish soil. North-west orientation. Atlantic microclimate. Average production of 5400 kgs/hectare.
- **Graciano (24%)**. Located in Arnedo, at an altitude of 600 m. South East Orientation. On a low nutrient and shallow clayish-ferric soil with gravel substrate, restraining its productivity. Goblet training. Production: 4.600 Kgs/Ha.
- **Maturana Tinta (4%)**. From a organically grown vineyard located in Najera. Altitude: 650 m. Planted in 2008. South East Orientation. Low nutrient and shallow clayish soil with gravel substrate. Production: 5.270 Kgs/Ha. Microclimate: Atlantic.

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 **16 months** in the same French and American oak barrel.
- **Stabilisation** took place in the barrels, **without any clarific**
- Bottled **without filtration** so as to respect the quality of the wine.
- **Total production: 98,100 bottles of 75 cl.**

Tasting Notes

Brilliant and clear aspect. Cherry red colour with intense garnet trims. Fragrant aroma of ripe red fruit, lactic notes and of cacao with a menthol background, eucalyptus and violets.

The palate is gentle, velvety, and voluminous with an integrating freshness. Good persistence and length. Ripe fruit and minty notes in the aftertaste. Vivid and polished tannins.

Analysis

Alcohol: 14.41% Total Acidity: 5.20 g/l (Ac. Tartaric) Sugar Reducing: 2.4 gr/l.
Recommended Temperature: 16-18°C.