

TOBIA

TOBIA CRIANZA 2014



Añada 2014

Había una expectativa de una gran cosecha en calidad porque la vid al final del envero presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario debido a una climatología inicial muy favorable. Pero durante la vendimia, la climatología fue adversa con abundantes lluvias y esa extraordinaria expectativa inicial se fue disipando. Por ello, decidimos adelantar acertadamente la fecha de recolección para preservar esa máxima calidad de la uva con una óptima sanidad y maduración. El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja calificó la añada como Buena

Varietades: Tempranillo 100%

Elaboración:

- Vendimia manual.
- Fermentación de la uva despalillada, sin estrujar a temperatura controlada.
- **Fermentación maloláctica en barrica.**
- **15 meses** de crianza en **barricas** de roble americano y francés.
- **Estabilización natural del vino en barrica.**
- Estancia mínima **en botella de 6 meses.**

Nota de Cata

Color rojo cereza con tonos granates. Aspecto limpio y brillante. Intensos y francos aromas a fruta roja (grosellas y moras), con un fondo de cacao, vainilla y especias como pimienta verde y monte bajo.

La entrada en boca es dulce y sedosa. El paso en boca es amplio, su final es largo, con recuerdos a toffe y fruta roja. Equilibrado, con buena acidez, redondo y sabroso.

Análítica

Grado Alcohólico: 14,0% Acidez total: 5,2g/l.
Azúcares reductores: 2,6 gr/l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C.

Denominación
de Origen Calificada

Bodegas
Familiares
Independent
Family
Wineries

Year 2014

There were high expectations for a quality harvest, where the vines showed extraordinary sanitary and vegetative state at the end of the ripeness period, due to very favourable conditions in the very early stages. However, during the harvest, the weather got worse with heavy rain and we rightly decided to speed up the collection process to keep the quality standards of sanity and ripeness. This vintage was classified as Good by the DOCa Rioja Appellation.

Variety: Tempranillo 100%

Winemaking

- Whole berry fermentation is carried out after destemming at controlled temperature
- Malolactic fermentation took place in oak barrel.
- Aged for 15 months in the same French and American oak barrel.
- Stabilization took place in the barrels.
- Aging was completed with a minimum stay of 6 months in bottle.

Tasting Notes

Brilliant and clear. Red cherry with burgundy trims colours Intense and clean aromas of forest fruits: redcurrants and blackberries with a background of cinnamon, vanilla and spices such as Green pepper and forest.

Sweet and silky entrance in the mouth. The palate is fresh, structured and balanced. The passage through the mouth is wide, with long finish and hints of toffee and red fruit.

Analysis

Alcohol: 14.0% Total Acidity: 5.2 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.6 gr/l.

Recommended Temperature:'