

TOBIA Rosado 2014



Añada 2014

Esta añada ha sido muy complicada por el abundante agua caída durante la época de maduración.

Inicialmente indicaba que venía una cosecha excelente y muy sana debido a la buena climatología durante la primavera y el verano, pero debido a las últimas lluvias de septiembre y octubre la calidad se depreció.

En esta disyuntiva, fue fundamental adelantar la fecha de vendimia para obtener una uva más óptima y sana.

Variedades

100% Garnacha 100%, proveniente de 2 viñedos de Rioja Alta, vendimiados los días 7 y 15 de octubre. Son viñedos poco productivos, con marcado carácter atlántico por su altitud (570 y 600 m) y orientación (norte-oeste) situados en zonas frescas de maduración. Suelos: arcillo-cascajosos.

Elaboración.

- Elaboración de la uva despalillada sin estrujar.
- Suave y corta maceración prefermentativa en frío.
- A continuación, sangrado del mosto limpio por gravedad.
- Fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Notas de Cata.

Aspecto limpio y brillante. Presenta un color rosa pálido con tonos azules.

Aroma franco e intenso a fruta roja como fresas y a cítricos como pomelo sobre elegantes aromas florales (rosas y flor de azahar) y de hierbabuena y eucalipto.

En boca es suave, equilibrado y fresco. Amable y dulce al inicio. Excelente acidez que lo hace muy refrescante. Con una retronasal perfumada a frambuesas y flores blancas.

Analitica

Grado Alcohólico: 12,35 %

Acidez Total: 6,4 gr./l. Ac. Tartarico

Azúcares Reductores: 2,5 gr./l.

Total Sulfuroso: 95 mg/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C

Year 2014

This vintage has been complicated due to abundant rainfall during the ripening period.

Initially we expect an excellent harvest with a very healthy grapes due to good weather during the spring and summer. But the rainfall during September and October depreciated the quality of this vintage.

At this juncture, it was essential to advance the harvest date in order to obtain more optimal and healthier grapes.

Variety

100% Garnacha, from two vineyards located in Rioja Alta, with a low productivity and Atlantic character marked due its altitude (570 and 600 m) and its orientation (north-west). They are situated in cool areas of maturation. Soil: gravelly clay. The harvest was on 7th and 15th October.

Winemaking

- The grapes were stemmed without crushing.
- Soft and short cold maceration.
- Only the free run juice is slow-fermented in temperature controlled stainless steel tanks.

Tasting Notes

Clean and bright appearance. It has a pale pink color with blue tones.

Straightforward and intense aroma of red fruits like strawberries and citrus fruits such as grapefruit above an elegant floral aromas (roses and orange blossom) and peppermint and eucalyptus.

In the mouth it's soft, balanced and fresh. Friendly and sweet at the beginning. Its excellent acidity makes it very refreshing. Perfumed aftertaste of raspberries and white flowers.

Analysis

Alcohol: 12.35%

Total Acidity: 6.4 g/l (Ac. Tartaric)

Sugar Reducing: 2.5 gr/l.

Total Sulfurous: 95 mg/l.

Recommended Temperature: 8-10°C.

VINEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES