

TOBIA

VIÑA TOBIA TINTO 2016



Añada 2016

La cosecha 2016 ha sido de una elevada calidad y también de una alta productividad, debido en gran medida a la fertilidad de la floración y cuajado de granos, que se mantuvo hasta el final de la maduración. Esta alta fertilidad se reflejaba en unos tamaños de granos más grandes y en un mayor tamaño de racimos. Por fortuna, la climatología favorable durante los meses de la maduración, que siempre son cruciales (septiembre y octubre) nos permitió que la cosecha fuera de una excelente calidad, con ausencia de plagas y enfermedades. La fecha de vendimia se situó dentro de la normalidad, y con un retraso de 3 semanas respecto a la añada anterior 2015, la más temprana de todas las añadas hasta la fecha.

Pero lo más destacable de esta vendimia fue la lenta maduración de los viñedos de las diferentes fincas, lo que alargó la duración de la cosecha hasta dos meses. La fecha de vendimia de las diferentes parcelas seleccionadas para este vino fueron los días 10, 11, 12, 15 y 17 de octubre.

Son viñedos con un marcado carácter atlántico, situados en zonas frescas en maduración en altitudes entre 500 y 550 m. donde los rendimientos fueron ajustados en torno a 6.500 kg/Ha.

Varietades: Tempranillo 50%, Garnacha 50%

Elaboración

- Elaboración de cada variedad por separado, con un suave despalillado y sin estrujar la uva,
- Maceración pelicular en frío a temperatura 10-12 °C durante 2 días.
- Posterior fermentación a temperatura controlada con una corta maceración.
- Estabilización natural y filtración no agresiva antes de su embotellado.

Notas de Cata

De aspecto limpio y muy brillante presenta un color de intensidad media, con tonos rojos púrpuras y con ribete violáceo.

En nariz presenta un aroma muy limpio, con una elevada intensidad a frutos rojos y negros del bosque como moras, grosellas y frambuesas. Acompañado de notas de monte bajo, regaliz y violetas. Nariz fragante.

En boca presenta un buen equilibrio con una extraordinaria acidez muy bien integrada que lo hace muy fresco. Con retronasal a frutas rojas y un post gusto relativamente largo. Vino redondo y sabroso.

Analítica:

Grado Alcohólico: 13,19% vol.

Acidez Total: 5,36 g/l en tartárico

Azúcares Reductores: 1,7 g/l

Vintage 2016

This vintage has been both of high quality and 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 maturation period, that are always crucial (September and October), allowed the harvest to be of high quality, with absence of plagues and diseases.

Harvest time was delayed 3 weeks compared to the previous vintage 2015, that was the earliest so far.

However, the most remarkable fact of this harvest was the slow ripeness of the different plots what extended the harvest further two months till its end.

The harvest days selected for the grapes chosen to produce this wine were October, 10, 11, 12, 15 & 17th.

They are vineyards with a marked atlantic carácter, situated in cold areas with altitudes between 500-550 metres with different soils and average yieldings quite moderate; around 6.500 kg/Ha.

Grapes Varieties: Tempranillo 50%, Garnacha 50%

Winemaking

- Grapes were selected from our vineyards and produced separately.
- They were destemmed, without been crushed, before undergoing a process of cold maceration (10-12°C) during 48 hours.
- After that, fermentation at a controlled temperature of 24-25°C was carried out with a short maceration.
- Natural Stabilization and non-aggressive filtration before its bottling.

Tasting Notes

Highly brilliant and clear aspect. purple color of médium intensity surrounded by a violet trim.

Fragrant nose; it offers a clean, honest and intense bouquet of red fruits such as blackberries, currants and raspberries aromas. We remark the presence of hints of confiture, violets and scrubland aromas.

On the palate, it is balanced, and easy drinking with a high and very well integrated acidity that makes it very fresh. It has smoothness, volume and roundness. Very varietal red fruit and a relatively long aftertaste.

Analysis:

Alcohol: 13.19%

Total Acidity: 5.36 gr./l (Ac. Tartaric)

Residual sugar: 1,7 gr/l.