

**TOBIA**  
B L A N C O  
Fermentado en Barrica 2009



**LA ELABORACIÓN**

- **VARIEDADES:** 80% Viura, 20% Malvasía.
- **VINIFICACIÓN:** Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 48 horas a baja temperatura (8-10°C).
- **CRIANZA:** Fermentación en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier (40%) y roble americano (60%), seguido de una crianza con removido de lías periódico durante 2 meses en las mismas barricas.
- **EMBOTELLADO:** Sin estabilización por frío y con filtración suave.  
Total 6.600 botellas de 75 cl. procedentes de 22 barricas.

**WINEMAKING**

- **GRAPES:** 80% Viura, 20% Malvasía.
- **VINIFICATION:** Must is filtered after 48 hours of maceration with skins at a controlled temperature of 8-10 °C.
- **CRIANZA:** Fermented in new, fine-grained, French (40%) and American (60%) oak barrels, followed by 2 months of further oak aging in the identical barrels with the occasional remontage.
- **BOTTLED:** Filtrated gently without cold stabilization.  
Total production of 6,600 bottles (750 ml.) elaborated from 22 barrels.

**LA CATA**

- **COLOR:** Amarillo pálido con destellos verdosos, muy brillante.
- **AROMA:** Intenso, limpio, franco y elegante. Predominio de flores blancas, monte bajo, con notas de fruta madura, miel, cítricos muy bien integrados con los ahumados y toffes de una fina madera. Nariz compleja y armoniosa.
- **BOCA:** Ataque agradable, untuoso. Paso largo, glicérico y redondo. Equilibrado. Largo, con volumen, muy persistente con una retronasal muy floral.

**TASTING NOTE**

- **COLOR:** Brilliant, pale yellow with greenish sparkle.
- **AROMA:** Intense, rich, clean and elegant. Forthright bouquet of predominately floral and scrubland characteristics and subtle notes of ripe fruit, honey and citrus. Well integrated bouquet elegant and sumptuous secondary aromas of light wood, smoke and toffee.
- **PALATE:** The palate is approachable, unctuous and round, showing powerful and elegant floral notes with a meaty background. This is a wine with great balance and solid structure.

**ANALITICA**

GRADO ALCOHÓLICO: 13,05 %  
PH: 3,35

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

**ANALYSIS**

ALCOHOL: 13,05 %  
PH: 3,35

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C