

ALMA TOBIA

Rosado

Fermentado en Barrica
2012



Es un rosado muy original y vanguardista, innovador. Fuimos la primera bodega un rosado fermentado en barrica. Tiene una elaboración muy minimalista, de pequeños lotes de distintas fincas que al final de la crianza ensamblamos, mezclamos e diferentes proporciones para obtener como resultado este vino tan singular.

Elaboración

- Variedades: 55% **Tempranillo**, 35% **Graciano**, 10% Otras (**Merlot**)
- Selección de la uva de tres viñedos y vinificación por separado. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura en un ambiente saturado de CO₂.
- **Fermentación** del mosto limpio en **barricas nuevas de roble francés** grano fino tipo Allier, a temperatura de 14-15°C. Crianza con removido periódico de lías durante **5 meses** en las mismas barricas.
- Ensamblaje de las tres variedades al final de la crianza
- Selección limitada a 30 barricas, **9.000 botellas de 75 cl.**

Notas de Cata

Color: Rojo frambuesa brillante e intenso.

Aroma: Intenso, complejo y original, limpio, franco y profundo. Frutas rojas (fresa, frambuesa, cerezas), con finas notas mentoladas y florales muy bien integrados con ahumados, café y especias tipo clavo.

Boca: Equilibrada y muy fresca. Con un enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un final amargo muy elegante y retronasal muy perfumada.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,50% Acidez total: 5,6 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 3,4 gr/l. Sulfuroso Total: 110 mg/l.
pH: 3,39

Temperatura de Consumo: 10°C.

Premios

Alma Tobia Rosado FB 2012. Guía Peñín: 90 puntos
Robert Parker: 88 puntos.
Vivir el Vino 2014: 92 puntos
Alma Tobia Rosado FB 2010: Robert Parker: 90 puntos.
Guía Peñín: 90 puntos.
Alma Tobia Rosado FB 2009: Guía Peñín: 90 puntos.

This rosé wine is very original, avant-garde and innovative. We were the first Winery to make a barrel fermented rosé. It has a minimalist elaboration, from small batches from different vineyard and after the ageing in the barrel, we mixed all of them in different proportions in order to create this unique wine.

Winemaking

- Grape Variety: 55% **Tempranillo**, 35% **Graciano**, 10% Others (**Merlot**)
- Meticulously hand selected from the three vineyards and vinification separately. Must is filtered after 36 hours of maceration under a protective layer of CO₂ and held at a controlled temperature.
- Must is **fermented in new**, fine-grained **French oak barrel** at 12-15°C. The wine is aged for **5 months** in the same French oak barrels with the occasional "batonage".
- The three wines are blended at the end of the ageing period.
- Total **limited at 30 barrels, 9.000 bottles** of 750 ml.

Tasting Notes

Color: Intense strawberry red.

Aroma: Intense, singular, clean, elegant, complex and enticing aroma. Red fruits aromas (strawberry and raspberry) with slight mentholated and floral undertones well integrated with smoked, coffee and spices like clove.

Palate: Well-balanced, fresh, unctuous and silky in the mouth. The wine lingers on the palate leading to a long and elegant bitter finish.

Analysis

Alcohol: 14,50% Total Acidity: 5.6 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 3.4 gr/l. Total Sulfurous: 110 mg/l.
pH: 3.39

Recommended Temperature: 10°C.

Awards

Alma Tobia Rosado FB 2012. Guía Peñín: 90 points
Robert Parker: 88 points.
Vivir el Vino (Spanish Wine Guide): 92 points
Alma Tobia Rosado FB 2010: Robert Parker: 90 points.
Guía Peñín: 90 points.
Alma Tobia Rosado FB 2009: Guía Peñín: 90 points.

