

## ALMA TOBIA

### Rosado

Fermentado en Barrica  
2013



*Es un rosado muy original y vanguardista, innovador.  
Fuimos la primera bodega en elaborar un Rosado Fermentado en Barrica.*

#### Viñedos

- **Tempranillo (55%)** procede de un viñedo situado en San Asensio, plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte. Clima: puramente atlántico.
- **Graciano (35%)** procede de un viñedo situado en San Adrian, plantado en 1996. Altitud: 345 m. Suelo: calizo pedregoso con sustrato de gravas muy pobre. Orientación este-oeste. Clima muy mediterráneo.
- **Merlot (10%)** procede de un viñedo experimental de la DOCa Rioja situado en Haro, plantado en 1990, conducido en espaldera. Altitud: 590 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación: sur-este. Clima atlántico.

#### Elaboración

- Selección de la uva de tres viñedos y vinificación minimalista por separado. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura.
- **Fermentación** del mosto limpio en **barricas nuevas de roble francés** grano fino. 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 **34 barricas**.

#### Notas de Cata

Color: Rojo frambuesa brillante e intenso.

Complejo, original, limpio y profundo aroma a frutas rojas ácidas (fresa y frambuesa) acompañadas de sugerentes notas a fruta roja madura, como cerezas, y hierbas aromáticas sobre un fondo muy bien integrados de ahumados y toffes.

Boca: Equilibrada y fresca. Destacando su enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un ligero final a almendra amarga muy elegante. Retronasal muy perfumada.

#### Analítica

Grado Alcohólico: 14,21% Acidez total: 6,20 g/l (Ac. Tartárico)  
Azúcares reductores: 1,60 gr/l. Sulfuroso Total: 120 mg/l.  
pH: 3,39

Temperatura de Consumo: 10°C.

#### Premios

Guía Repsol 2015: 90 puntos

*Alma Tobia Rosado FB 2012.*

Guía Peñin: 90 puntos

Robert Parker: 88 puntos.

Vivir el Vino 2014: 92 puntos

*Alma Tobia Rosado FB 2010:*

Robert Parker: 90 puntos.

Guía Peñin: 90 puntos.

*This rosé wine is very original, avant-garde and innovative.  
We were the first Winery to make a Barrel Fermented Rosé.*

#### Vineyards

- **Tempranillo (55%)** comes from a vineyard located in San Asensio, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. North-facing. Climate: purely Atlantic.
- **Graciano (5%)**. The vineyard is located in San Adrian, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation, Very Mediterranean climate.
- **Merlot (10%)** comes from an experimental vineyard Rioja DOCa located in Haro, planted in 1990, conducted in trellis. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with gravel. Orientation: south-east. Atlantic climate.

#### Winemaking

- Meticulously hand selected from the three vineyards and minimalist vinification separately. Must was filtered after 36 hours of maceration under a protective layer of CO<sub>2</sub> and held at a controlled temperature.
- Must was **fermented** in **new**, fine-grained **French oak barrel**. 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 34 barrels**.

#### Tasting Notes

Intense and brilliant strawberry red color.

Intense, singular, clean, elegant, complex and enticing aroma of red fruits (strawberry and raspberry) escorted with a suggestive red ripe fruit and slight mentholated aroma, undertones well integrated with smoked and coffee.

On the palate is 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: 14,21% Total Acidity: 6.20 g/l (Ac. Tartaric)  
Sugar Reducing: 1.60 gr/l. Total Sulfurous: 120 mg/l.  
pH: 3.39

Recommended Temperature: 10°C.

#### Awards

Repsol Spanish Wine Guide 2015: 90 points.

*Alma Tobia Rosado FB 2012.*

Guía Peñin: 90 puntos

Robert Parker: 88 puntos.

Vivir el Vino (Spanish Guide): 92 points

*Alma Tobia Rosado FB 2010:*

Robert Parker: 90 puntos.

Guía Peñin: 90 puntos.

VINEDOS · BODEGAS · VINOS

**Tobia**

VINEYARDS · WINERY · WINES