

# TOBÍA

## ALMA TOBÍA

### Rosado

Fermentado en Barrica  
2014



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

#### Añada 2014

Una excelente añada para la elaboración de vinos rosados de calidad, donde la vid presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario a final del invierno debido a una climatología inicial muy favorable y con expectativas de una gran cosecha en calidad. Pero durante la vendimia, la climatología fue adversa con abundantes lluvias y decidimos adelantar la fecha de recolección para preservar esa máxima calidad de la uva antes de las lluvias caídas. En general, la uva presentaba una madurez aromática y una acidez muy buena ideal para vinos muy aromáticos y refrescantes.

#### 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

De 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, café y madera de cedro. En boca se muestra equilibrada y fresco. Destaca su 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: 13,61% Acidez total: 6,12 g/l. Azúcares reductores: 2,4 gr/l.

Temperatura de Consumo: 10°C.

#### Premios

- Guía Vivir el Vino, 365 Vinos al Año: Magnífico 2016. Mejor Rosado de España. 94 puntos.

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

#### Year 2104

An excellent vintage for the production of quality rose wines; where the vines showed extraordinary sanitary and vegetative state with exceptional grape quality at the end of the ripeness period, due to very favourable conditions in the early stages. However, during the harvest, the weather got worse with heavy rain and we decided to speed up the collection dates to keep the quality standards before the rain. The grapes presented good aromatic features and ideal acidity for aromatic and refreshing wines.

#### 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. Peculiar nose. Intense, singular, clean, elegant, complex and enticing aroma of red fruits (strawberry and raspberry) harmonious with a suggestive red ripe fruit and slightly mentholated aroma, with well integrated with smoke and coffee undertones. On the palate it is well-balanced, fresh, unctuous and silky. The wine lingers in the mouth leading to a long and elegant bitter finish

#### Analysis

Alcohol: 13.61% Total Acidity: 6.12 g/l (Ac. Tartaric) Sugar Reducing: 2.4 gr/l.

Recommended Temperature: 10°C.

#### Awards

- Vivir el Vino, 365 Vinos of Year: Magnificent 2016. Best Spanish Rosé. 94 points.