

ALMA TOBIA

Tinto
2009



Añada 2009

Añada con maduración muy temprana debido a un verano seco y caluroso. Las lluvias del 18 y 19 de septiembre fueron muy beneficiosas para la maduración final de la uva. El menor tamaño de la uvas y los racimos más pequeños fueron muy propicios para la calidad del vino. El estado sanitario de la vendimia fue impecable.

Viñedos: Se seleccionaron 3 viñedos:

- **Tempranillo (50%)** 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 (15%)** 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

- Elaboración por separado de las distintas parcelas con encubado de la uva despalillada, pero sin estrujar, a temperatura controlada. Previamente se realizó una **maceración pelicular en frío**.
- **Fermentación maloláctica en barrica** nueva de roble francés de grano fino, seguido de una **crianza durante 20 meses** en las mismas barricas.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- Embotellado **sin filtrar** para respetar todas las cualidades del vino.
- Selección limitada a **44 barricas**.

Notas de Cata

De aspecto limpio y brillante con abundante lágrima y de capa alta, presenta un color rojo cereza picota con tonos granates muy cubierto.

En nariz se muestra complejo, presentando un intenso aroma a fruta madura (ciruelas pasas), notas mentoladas y minerales, con un fondo de notas ahumadas, moca y cacao.

En boca es estructurado, bien armado, corpulento, lleno, redondo y fresco. Muy largo e intenso, con taninos muy pulidos.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,50% Acidez total: 6,0 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,9 gr/l. Sulfuroso Total: 64 mg/l.

Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios:

Robert Parker-The Wine Advocate's: 91 puntos
Wine Enthusiast: 91 puntos
Guía Peñín: 91 puntos

Year 2009

The ripening of this vintage was earlier due to a dry, hot summer. The rains of the 18th and 19th September were very beneficial for the final ripening of the grapes. The smaller fruit size with smaller clusters was very favourable in order to get a high quality wine. The health quality of the grapes was impeccable.

Vineyards: We selected three vineyards:

- **Tempranillo (50%)** 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 (15%)** 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

- Whole destemmed grapes that underwent **cold maceration** followed by fermentation in small open tanks at a controlled temperature.
- After **malolactic fermentation in new, fine-grained, French oak barrels**, the wine underwent a barrel **aging of 20 months** in the same barrels with the occasional batonage.
- **Stabilization** took place **in the barrels**.
- Bottled **without filtration** so as to respect the quality of the wine.
- Total **production: 44 barrels**.

Tasting Notes

Beautiful brilliant and clear appearance, showing an abundant amount of legs. Deep cherry with interweaving hues of garnet.

Complex and intense aroma of black fruit (prune), mineral and menthol touch with a smoky, moca and cacao background.

On the palate it shows great structure and body with mature, fine tannins leading to a long concentrated finish.

Analysis

Alcohol: 14,50% Total Acidity: 6,0 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2,9 gr/l. Total Sulfurous: 64 mg/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards:

Robert Parker-The Wine Advocate's: 91 points
Wine Enthusiast: 91 points
Peñín Spanish Wine Guide: 91 points

VINEYARDS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES