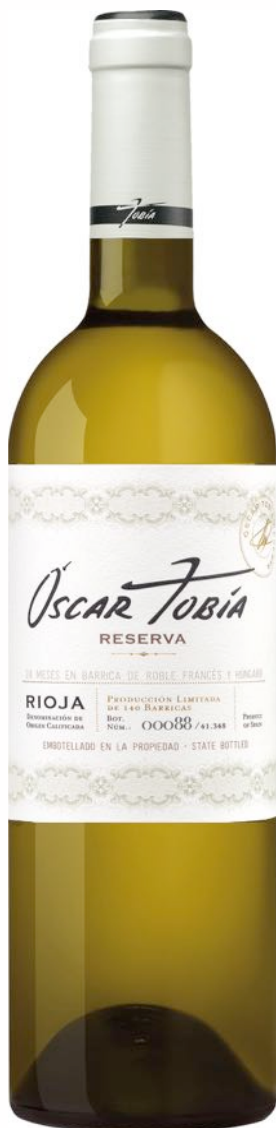


TOBÍA

OSCAR TOBIA Blanco Reserva 2012



Añada 2012

La añada 2012 fue una cosecha marcada por la baja productividad de los viñedos, como consecuencia de la sequía que se prolongó durante las cosechas 2011 y 2012. Este hecho fue muy beneficioso para la calidad, que fue excelente, y sanidad de la uva, con un aspecto de los racimos de uva impecables. El resultado ha sido un vino con muy buena intensidad aromática llena de notas frutales y florales.

Viñedos

- 52% **Viura**. De viñedos viejos de más de 28 años de Rioja Alta, con suelos arcillo calcáreos y altitudes entre 450 y 500 m con microclimas atlánticos. Su producción fue alrededor de 4.500 kg/ha. La fecha de vendimia fue el día 21 de septiembre.
- 32% **Malvasía**. De viñedos muy viejos de ms de 63 años de Rioja Baja con suelos muy pobres y pedregosos y un microclima más mediterráneo. Su producción fue apenas de 3.000 kg/ha. La fecha de vendimia fue el día 17 de septiembre.
- 10% **Garnacha Blanca** y 6% **Tempranillo Blanco**. Proceden de viñedos más jóvenes de Rioja Alta, con un microclima atlántico y unas producciones controladas de 5.000 kg/ha. La fecha de vendimia fueron los días 21 de septiembre y 1 de octubre.

Elaboración

- Maceración de la uva en frío durante 2 días.
- Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15°C.
- Fermentación alcohólica en bodega nueva de roble francés (70%) y americano (30%) con tostados de la madera ligeros.
- Seguido de una crianza en las mismas bodegas con lías finas durante 20 meses.
- Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses más.
- Selección limitada de 28 bodegas.

Notas de Cata

Limpio y brillante, de color amarillo dorado pálido con brillo metálico y reflejos verdosos.

Fragante e intenso aroma a frutas cítricas, piña, membrillo, ahumados ensablados con aromas de vainilla, canela y vainilla bajo un fondo mentolado.

La entrada en boca es dulce. Untuoso, voluminoso, con buena acidez, muy redondo y goloso. Con retronasal perfumada a flores y cítricos. Final con ligero amargor elegante.

Análisis

Grado Alcohólico: 12,43% Acidez total: 5,05 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,0 gr/l. Sulfuroso Total: 180 mg/l.

Temperatura de Consumo: 10-12°C.

Year 2012

This harvest was marked by low productivity of the vineyards, as a result of the drought in 2011 and 2012. This was very beneficial for the quality, which was excellent, and health of the grapes, with a spotless outward appearance of the cluster. The result has been a wine with good aromatic intensity full of fruit and floral notes.

Vineyard

- 52% **Viura**. From old vines, more than 28 years, located in La Rioja Alta, with calcareous clay soils and altitudes between 450 and 500 m with Atlantic microclimates influence. The productivity was about 4,500 kg/Ha. The harvest date was September 21st.
- 32% **Malvasia**. From very old vines, more than 63 years, located in La Rioja Baja with very poor and rocky soils and a Mediterranean microclimate influence. Its production was only 3,000 Kgr./Ha. The harvest date was the September 17th.
- **White Grenache** 10% and 6% **White Tempranillo**. They come from younger vines located in La Rioja Alta, with an Atlantic microclimate influence and a controlled production of 5,000 kg/Ha. The harvest date was on September 21st and October 1st.

Winemaking

- Cold maceration during 48 hours.
- After straining the must, the juice is initially fermented at a controlled temperature of 14-15°C.
- The final alcoholic fermentation occurs in French (70%) and American (30%) oak barrels, with light wood toasted.
- Aged with its lees for 20 months in the same oak barrels
- Aging was completed with a minimum stay of 6 months in bottle.
- Production limited to 28 barrels.

Tasting Notes

Clear and brilliant. Golden pale yellow color with metallic brightness and green hints.

Fragrant and intense aroma of citrus fruits, pineapple, quince, smoked assembled with aromas of vanilla, cinnamon and vanilla under a minty background.

The entrance is sweet. Creamy, bulky, with good acidity, very round and attractive. Scented aftertaste of flowers and citrus. Slight elegant bitter at the end.

Analysis

Alcohol: 12.43% Total Acidity: 5,05 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.0 gr/l. Total Sulfurous: 180 mg/l.

Recommended Temperature: 10-12°C.