

OSCAR TOBIA Reserva 2009



Añada 2009

Esta añada 2009 fue una de las vendimias más tempranas de Bodegas Tobía. Iniciamos la recogida de la uva blanca el 8 de septiembre.

Este adelanto de la maduración de la uva fue debido al tiempo seco y a las altas temperaturas durante los meses de julio, agosto y septiembre. Pero el dato que marcó la calidad final de la uva fue las lluvias caídas los días 18 y 19 de septiembre, que fueron muy beneficiosas para los viñedos que empezaban a sufrir estrés hídrico.

Después de unos días de pausa por la lluvia, se recogió una fruta de excelente calidad con un impecable estado sanitario. El grueso de la vendimia lo recogimos del 5 al 16 de octubre y finalizamos la campaña el 18 de octubre. Los viñedos seleccionados para Oscar Tobía 2009 se vendimiaron el 7 y 13 de octubre.

Elaboración

- **Varietades:** 95% **Tempranillo**, 5% **Graciano**.
- Vendimia manual procedente de viñedos con suelos pedregosos y arcillo-calcáreos con altitudes que oscilan entre 530m y los 570 m. situados en Rioja Alta
- Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a **temperatura controlada** máxima de 25-26 °C en “**depósitos inteligentes**”, con **previa maceración** pelicular en frío.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una crianza durante **25 meses** en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos cada 6 meses.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- **Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- Selección limitada a **29.386 botellas de 75 cl.**

Notas de Cata

De aspecto limpio y brillante, presenta un color rojo cereza intenso con rodetes granates.

"Se muestra un vino mucho más tradicional y serio con la madera bien integrada en el vino. Aromas caja de puros y notas de fruta roja y negra, de canela y vainilla y algunos toques de cuero, de sotobosque y trufa. En boca nos revela un vino de cuerpo medio, con sabores limpios y un final notable. Gran valor, Bravo!" (Luis Gutierrez - eRobertParker.com)

Analitica

Grado Alcohólico: 14,90% Acidez total: 5,9 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,1 gr/l. Sulfuroso Total: 80 mg/l.

Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios

Oscar Tobia 2009: Robert Parker - The Wine Advocate's 2012: 92 puntos.
Oscar Tobia 2007. Robert Parker The Wine Advocate's: 91 puntos.
Vino Institucional de D.O.Ca. Rioja

Year 2009

This vintage was one of the earliest harvests of Bodegas Tobía. We started the harvest of the white grape the 8th of September.

This early ripening of the grape was caused by the dry weather and the high temperatures during July, August and September. But what defined the final quality of the grape were the rains fallen during 18th and 19th of September, which were very beneficial for the vineyards which started to suffer hydrological stress

After some days of break due to the rain, we picked up fruit of an excellent health quality. The biggest part of the harvest was collected from the 5th to the 16th of October finishing the 18th of October. The selected vineyards for “Oscar Tobia 2009” were harvested the 7th and the 13th of October

Winemaking

- **Varieties:** 95% **Tempranillo**, 5% **Graciano**.
- Meticulously **hand selected** from vineyards with rocky soil and clay-limestone with altitudes between 530m and 570 m. located in Rioja Alta.
- Whole berry cold fermentation is carried out into “intelligent tanks” after destemming at a **controlled temperature** of no more than 25-26°C.
- **Malolactic fermentation** took place in **oak casks**. **Aged for 25 months** in **French** and **Hungarian** oak and periodically agitated every 4 months. Natural stabilization in barrel.
- **Stabilization** took place in the barrels.
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Total production: **29,386 bottles of 750 ml.**

Tasting Notes

Brilliant, clear appearance with noticeably abundant legs. Even and dense red cherry color fading to a bright maroon rim.

It "shows much more traditional and serious with the wood neatly folded into the wine, with cigar box aromas and notes of red and black fruit, cinnamon and vanilla and developing some hints of leather, forest floor and truffle. The palate reveals a medium-bodied wine, with clean flavors and a remarkable finish. Great value, Bravo!" (Luis Gutierrez, eRobertParker.com)

Analysis

Alcohol: 14.90% Total Acidity: 5,9 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.1 gr/l. Total Sulfurous: 80 mg/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

Oscar Tobia 2009: Robert Parker - The Wine Advocate's 2012: 92 points.
Oscar Tobia 2007. Robert Parker The Wine Advocate's: 91 points.
Insitutional Wine of D.O.Ca. Rioja

