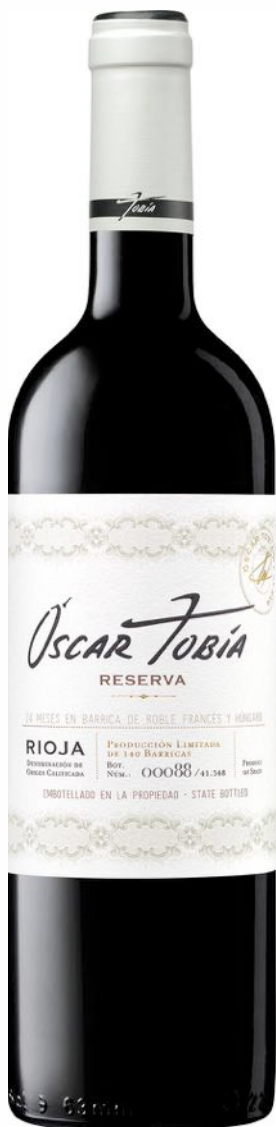


TOBIA

OSCAR TOBIA Reserva 2011



Añada 2011

Calificada por el Consejo Regulador como "**Añada Excelente**".

La añada estuvo caracterizada por el escaso rendimiento de los viñedos y el menor tamaño de granos de uva, debida a la gran sequía que padeció todo el viñedo riojano.

Esta baja productividad fue muy beneficiosa para la calidad de la uva, que en su conjunto fue excepcional, presentando un impecable estado sanitario, con ausencia total de plagas y enfermedades. Las uvas mostraron un magnífico equilibrio entre graduación alcohólica, acidez y contenido polifenólico, con una muy buena maduración.

Viñedos

- **Tempranillo (93%)** procede de 3 viñedos de Rioja Alta:
 1. Situado en San Asensio, plantado en 1921, en vaso. Altitud: 535 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación sur-oeste. Clima atlántico con influencia mediterránea.
 2. Situado en San Vicente de la Sonsierra, plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación norte hacen que tenga un clima puramente atlántico.
 3. Situado en Haro, plantado en 1990. Altitud: 590 m. Suelo arcillo calcáreo con muchas gravas. Orientación sur-este. Clima atlántico.
- **Graciano (7%)** 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.

Elaboración

- Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a **temperatura controlada** en "**depósitos inteligentes**", con **previa maceración** pelicular en frío.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una crianza durante **24 meses** en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos.
- **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 **41.500 botellas de 75 cl.**

Notas de Cata

Se presenta limpio y brillante, color rojo cereza intenso con ribetes granates.

El aroma es intenso, fino y complejo. En primer lugar destaca la fruta negra como ciruelas pasas y guindas. Posteriormente aparecen notas minerales, recuerdos mentolados y balsámicos, especias como pimienta negra, clavo y hojas de tabaco.

En boca se muestra amable, aterciopelado, untuoso y muy voluminoso, con taninos muy pulidos y maduros. Muy estructurado, glicérico, con cuerpo, potente, redondo. Carnoso y maduro con un final muy largo y persistente.

Análisis

Grado Alcohólico: 14,5% Acidez total: 5,6 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 2,3 gr/l. Sulfuroso Total: 63 mg/l.

Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios

Mundus Vini (Alemania): Medalla de Gran Oro. Mejor vino de Rioja de la Cata, Verano 2015. 96 Points.

Vivir el Vino: 93 puntos.

Year 2011

Control Board of D.O.Ca. Rioja described this vintage as "**Excellent Vintage**".

The main characteristics of this vintage were lower productivity and smaller berry of the grapes, due to the huge drought that all the Rioja vineyards suffered.

Low productivity was very beneficial for the quality of the grapes, which was exceptional. The grape clusters were impeccable, very healthy looking, and in the total absence of pests and diseases. The grapes showed a great balance between alcohol, acidity and polyphenolic content, with a very good ripening.

Vineyards

- **Tempranillo (93%)** comes from three vineyards in Rioja Alta:
 1. Located in San Asensio, planted in 1921, in goblet training. Altitude: 535 m. Calcareous clay soil with gravel. South-west orientation. Atlantic climate with Mediterranean influence.
 2. Located in San Vicente de la Sonsierra, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. Northern exposure make a purely Atlantic climate.
 3. Located in Haro, planted in 1990. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with many gravel. South-east orientation. Atlantic climate.
- **Graciano (7%)**. 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.

Winemaking

- Whole berry cold fermentation is carried out into "smart tanks" after destemming at a **controlled temperature**.
- **Malolactic fermentation** took place in **oak casks. Aged for 24 months** in **French and Hungarian** oak and periodically agitated every 4 months.
- **Stabilization** took place **in the barrels**.
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Selected production limited at **41,500 bottles of 750 ml.**

Tasting Notes

It shows bright and clean, intense red cherry color and the deep red on the border.

The aroma is intense, elegant and complex. Firstly black fruit such as prunes and cherries turns up. Later it shows mineral and menthol notes with spices aromas like black pepper, cloves and tobacco trees.

On the palate it is gentle, velvety, smooth and very bulky, very polished and ripe tannins. Very structured, satiny, full-bodied, powerful, round. Fleishy and ripe with a long, lingering finish.

Analysis

Alcohol: 14.50% Total Acidity: 5.6 g/l (Ac. Tartaric)

Sugar Reducing: 2.3 gr/l. Total Sulfurous: 63 mg/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

Mundus Vini (Germany): Grand Gold Medal. Best of Show Rioja Summer 2015. 96 Points.

Vivir el Vino: 93 points.