

TOBÍA

**DAIMON BLANCO
FERMENTADO EN
BARRICA 2015**



Añada 2015

Esta añada ha sido la más temprana de toda la historia de la D.O.Ca. Rioja, iniciamos la vendimia los primeros días de septiembre y la finalizamos el 10 de Octubre.

Una excelente añada en su conjunto, especialmente para la elaboración de vinos blancos de calidad. La vid presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario, a final de la maduración, debido a la ausencia de lluvias durante el ciclo vegetativo de la vid. Los viñedos de zonas más frescas y de un vigor controlado han producido unas uvas con una maduración perfecta, con valores de azúcares en las uvas más altos que años normales y con un tamaño de baya más pequeño, muy propicio para la obtención de vinos de alta calidad.

Variedades:

Viura (30%) procede de un viñedo viejo situado en San Asensio, plantado en 1960 sobre un suelo arcillo pedregoso, a una altitud de 530 m.

Tempranillo Blanco (15%) y **Sauvignon Blanc (30%)** procede de un viñedo localizado en Tudelilla, a 610 m. sobre un suelo arcillo calizo muy pobre en nutrientes.

Malvasía (25%) procede de Rioja Baja, el viñedo está situado en Alfaro, en un suelo arcillo férrico muy pedregoso, con una orientación sur-este y a un altitud de 310 m. Su producción es muy baja y apenas llega a los 3.000 kg/ha.

Elaboración

Vinificación meticulosa de cada variedad de uva de forma separada. Encubado inicial de la uva con una maceración pelicular en frío en “depósitos inteligentes”. Sangrado de los mostos “lágrimas” y fermentación alcohólica a temperatura fría en barrica nueva de roble americano 100% con tostados ligeros y medios. A continuación, crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías finas. Ensamblaje final de los vinos de cada variedad. Se completa la crianza con sus lías con un periodo de 3 meses más en depósito de inoxidable.

Nota de Cata

Aspecto muy limpio y brillante. Color amarillo pajizo con iridiscencias verdes.

Aroma muy intenso y complejo. Sinfonía de aromas frutales y florales, cítricos, membrillo, fruta de la pasión, piña, melocotón, acompañadas de notas de flores blancas como azahar e hierbas aromáticas como hierbabuena. Fondo de canela y vainilla que le aporta una complejidad extra.

En boca se muestra voluminoso, aterciopelado, dulce, redondo, fresco, largo y fácil de beber. Posee una agradable retronasal de notas frutales y de vainillas y un final persistente con un ligero y elegante toque amargo.

Análisis

Grado Alcohólico: 13,05% Acidez total: 5,3 g/l (Ac. Tartárico) pH: 3,33
Azúcares reductores: 1,6 gr/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C

Premios y Reconocimientos:

Guía Peñin 2017: 89 Puntos

Denominación
de Origen Calificada



Year 2015

This 2015 Rioja harvest will be remembered because of its earliness; starting in early September and finished by October 11th. 2015 harvest has given us high quality grapes where vineyards from coldest areas and with lower yieldings stood out, especially favourable for the production of White wines.

It can be stated that both sanitary and vegetative states have been excellent due to a very favourable climatic conditions during ripeness period with lack of rain, plagues and diseases. This allowed us to carry out a selective harvest from different spots to reach an optimum degree of ripeness.

Grape Varieties:

Viura (30%) comes from an old vineyard located in San Asensio, planted in 1960 on a rocky clay soil, at an altitude of 530 m.

Tempranillo Blanco (15%) and **Sauvignon Blanc (30%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, at an altitude of 610 m., on a calcareous clay soil poor in nutrients.

Malvasia (25%) comes from Rioja Baja, the vineyard is located in Alfaro, in a very stony clay ironing soil, with a south-east orientation and an altitude of 310 m. Low productivity, less than 3.000 Kgr./Ha.

Winemaking Process

Meticulous winemaking in small batches of each grape varieties separately.

After destemming, the grapes are cold macerated during 24 hours.

After that, the free run juice is driven directly to the new barrels of American oak (70%) and French Oak (30%) with a light toasting, where the alcoholic fermentation take place, followed by 3 months aging in the same barrels with the regular “batonage”.

Tasting Notes

Clean, and bright appearance. Its color is pale yellow with iridescent green hints. Intense and straightforward aromas of passion fruit, pineapple, quince and citrus followed by elegant aromas of herbs including mint, fennel and orange blossom. Cinamon and vanilla background.

On the palate is fresh, voluminous, silky, sweet, round and wide. Pleasant aftertaste of fruit and vanilla notes and an almond bitter elegant lingering finish.

Analysis

Alcohol: 13,05% Total Acidity: 5.3 g/l (Ac. Tartárico) ph:3,33
Reducing Sugar: 1.6 gr/l.

Temperature Recommended: 8-10°C

Awards

Peñin Spanish Wine Guide 2017: 89 Points.