

TOBIA Graciano 2010



Hemos querido elaborar un vino que muestre el potencial y la características de una uva propia de nuestra tierra, un vino marcadamente frutal con un toque personal y propio de nuestra forma de entender la enología.

Añada 2010

Destacamos de esta campaña el excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final del ciclo. Los racimos de uva tenían un aspecto impecable, muy sanos, y en ausencia total de plagas y enfermedades. La evolución de la maduración ha sido normal en fechas dentro de la media tradicional.

La fecha de vendimia de las parcelas seleccionadas de Graciano fue el 1 de octubre de 2010.

Elaboración

- Variedades: **Graciano 100%**.
- El **viñedo** está situado en **La Rioja Baja** a una altitud de 370 m con orientación sudeste, presenta un suelo arcillo-férrico con sustrato de gravas que limita su producción. El **rendimiento** de la añada fue de **4.500 kg/Ha**.
- **Maceración pelicular durante 48 horas** de la uva encubada con saturación de dióxido de carbono. Fermentación de la uva suavemente despalillada y sin estrujar a temperatura controlada.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una **crianza durante 15 meses** más en las mismas **barricas nuevas de roble húngaro**.
- **Estabilización natural del vino en barrica**.
- **Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- Producción limitada: **9.333 botellas 75 cl**.

Nota de Cata

De color rojo violáceo muy cubierto de capa.

Intenso y fragante aroma, con predominio de frutas rojas ácidas (frambuesas, grosellas) sobre un fondo de fruta madura y caramelos. Notas de hierbas aromáticas como eucalipto y menta ensamblados con notas especiadas (madera de cedro, tabaco) y minerales. Nariz compleja y elegante.

En boca es fresca y agradable. Amplio, redondo y voluminoso. Final persistente y largo. Retronasal muy perfumada a hierbas aromáticas y frambuesas.

Analitica

Grado Alcohólico: 13,50 % Acidez Total: 5,65 gr. Ac. Tartarico
Azúcares Reductores: 2,40 gr./l. Total Sulfuroso: 69 mg/l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C

Premios

- Robert Parker - The Wine Advocate's: 91 puntos.
- Vivir el Vino 2014: 93 puntos.

We have wanted to make a wine that shows the potential and characteristics of Graciano, a typical grape from La Rioja. It is a fruity and personal wine made from our understanding of oenology.

Year 2010

The quality of the grape has been excellent. The vines have had perfect health qualities until the end of the cycle. The general appearance of the bunches of grapes was immaculate, very healthy, without pests and diseases. The ripening evolution was normal.

The harvest of the selected plots of land of Graciano was the 1st of October, 2010.

Winemaking

- Grape Variety: **Graciano 100%**.
- This **vineyard** is located in **Rioja Baja**, an area which favours the Graciano grape as it is a late ripening variety, and stands at 370 metres of altitude, facing south-east. It has clay-iron soil with a substratum of gravel, which limits its **production at 4.500 Kgr/Ha**.
- The production started with a **48-hour skin maceration** under a protective layer of CO₂. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature.
- **Malolactic fermentation** takes place in **oak casks**, followed of aging for **15 months** in the same **new Hungarian oak barrel**.
- **Stabilization** took place **in the barrels**.
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Production limited: **9,333 bottles of 75 cl**.

Tasting Notes

Very deep and red-violet color.

Intense and fragrant aroma of red fruits (strawberry, red currant) with a ripe fruit and caramel background. Touch of aromatic herb like eucalyptus and mint are assembled with touch of spicy (cedarwood, tobacco) and minerals. Complex and elegant aroma.

On the palate is fresh and enjoyable. Large, round and bulky with a long lingering finish. Very fragrant aftertaste of herbs and raspberries.

Analysis

Alcohol: 13.50 % Total Acidity: 5.65 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.40 gr./l. Total Sulfurous: 69 mg/l.

Recommended Temperature: 15-16°C.

Awards

- Robert Parker - The Wine Advocate's: 91 points.
- Vivir el Vino 2014 (Spanish Wine Guide): 93 points.

