

Un vino que armoniza tanto la potencia y el carácter de tres variedades típicas de La Rioja como la complejidad que nos aporta su diversidad de suelos y de climas.

Añada 2009

Esta añada 2009 fue una de las vendimias más tempranas de Bodegas Tobía. 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 en la vendimia 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.

Elaboración

- Variedades: **Tempranillo** 80%, **Graciano** 10%, **Garnacha** 10%. Seleccionadas de viñedos con suelos pedregosos y arcillo-calcáreos con altitudes de 345 m. y suelos más arenosos con altitudes de 570 m. situados en las **dos subzonas de La Rioja**.
- Vendimia manual. Fermentación de la uva despallada sin estrujar a temperatura controlada de 25-26°C.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguida de una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano. **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- Embotellado **sin filtrar** para respetar todas las cualidades del vino.
- Se completó el envejecimiento con una **estancia mínima en botella de 12 meses**.
- Producción: **72.660 botellas de 75 cl.**

Notas de Cata

De color rojo cereza con ribetes azulados de capa alta. Se presenta limpio y brillante. A copa parada es intenso y tras agitación, el vino se manifiesta franco y muy complejo. Destacan frutas rojas y frescas como las grosellas, también endrinas y algún recuerdo de compota de ciruelas, sutiles notas a aceite de enebro, pimienta negra, nuez moscada y regaliz envueltas en café torrefacto y caramelo. La madera es limpia y bien integrada con recuerdos de cedro. La entrada en boca es amable y equilibrada. Se nos muestra voluminoso, untuoso y aterciopelado. Es de destacar su plenitud, estructura y redondez en boca. Es un vino largo y persistente.

Análítica

Grado Alcohólico: 14,50% Acidez total: 5,8 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 1,8 gr/l. Sulfuroso Total: 72 mg/l.
Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios

- Decanter World Wine Awards 2013: Medalla de Oro.
- Robert Parker - The Wine Advocate's: 90 puntos
- Mundus Vini 2013: Medalla de Oro (94 puntos)
- Concurso Internacional Tempranillos al Mundo: Medalla de Oro.
- Guía Peñín 2013: 90 puntos.

A wine that blends the power and character of three typical varieties from La Rioja as well as the complexity that its diversity of soils and climates provide us.

Year 2009

This vintage was one of the earliest harvests of Bodegas Tobía. The ripening of the grape came early due to the dry weather and the high temperatures during the months of July, August and September. But what marked the final quality of the grape was the rains fallen on 18th and 19th of September, which were very beneficial for the vineyards which had started to suffer hydrological stress. After a break in the harvest due to the rain, we picked up a fruit of excellent health quality. The major part of the harvest was collected from the 5th to the 16th of October and we finished on 18th of October.

Winemaking

- Grapes Varieties: **Tempranillo** 80%, **Graciano** 10%, **Garnacha** 10% picked from the vineyards with Stony calcium-clay soils at an altitude of 345 m. and sandy soils at an altitude of 570 m. located in the **dos areas of La Rioja**.
- Meticulously hand selected. Whole berry fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of 25-26 °C.
- **Malolactic fermentation** took place in **oak casks**. Aged for **18 months** in the same French and American oak barrel. **Stabilization** took place in the **barrels**.
- Bottled **without filtration** so as to respect the quality of the wine.
- Aged with at least 12 additional months in bottle.
- Total **production: 72,660 bottles** of 750 ml.

Tasting Notes

It is of a red cherry with blue trims, clear and bright. In a still glass it is intense and it reveals itself straightforward and very complex when shaking. Red and fresh fruits such as red-currants stand out, but also sloes and memories of plum compote, subtle notes of juniper oil, black pepper, nutmeg and licorice covered in high roast coffee and candy. Wood is clean and well integrated with touches of cedar. Its entry is kind and balanced. It shows itself large, unctuous and woolly. We must highlight its height, structure and roundness in mouth. It's a long and lingering wine.

Analysis

Alcohol: 14,50% Total Acidity: 5.8 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 1.8 gr/l. Total Sulfurous: 72 mg/l.
Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

- Decanter World Wine Awards 2013: Gold Medal.
- Robert Parker - The Wine Advocate's: 90 points.
- Mundus Vini 2013: Gold Medal (94 points)
- International Wine Contest "Tempranillos Of The World" 2012: Gold Medal
- Peñín Guide 2013: 90 points

TOBIA SELECCION 2009

