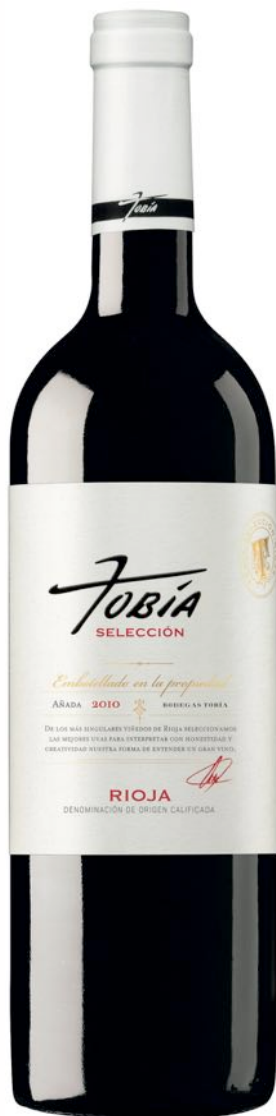


## TOBIA SELECCION 2010



### Añada 2010

Destacamos de esa 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 fue normal, dentro de la media tradicional, destacando el buen tiempo de julio, agosto y septiembre durante la maduración, con temperaturas nocturnas más bajas, muy propicias para la calidad.

### Viñedos:

- **Tempranillo (85%)** procede de 4 viñedos:
  1. Situado en Tudelilla. Plantado en 1965, en vaso. Altitud: 540 m. Suelo: arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte-este. Clima: Atlántico.
  2. Situado en Briones, plantado en 1975, en vaso. Altitud: 555 m. Suelo: arcillo calcáreo pedregoso. Orientación: sur-este. Clima: atlántico con influencia mediterránea.
  3. Situado en San Asensio, plantado en 1976, en vaso. Altitud: 535 m. Orientación sur-oeste. Clima es atlántico con influencia mediterránea.
  4. Situado en Ausejo, plantado en el 2000, en espaldera. Altitud: 525 m. Orientación: este-oeste. Suelo: arcillo limoso calizo con sustrato de gravas y muy pobre en nutrientes, Clima: influencia mediterránea.
- **Graciano (10%)** 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.
- **Garnacha (5%)** procede de un viñedo situado en Tudelilla, plantado en 1930. Suelo lleno de gravas y piedras. Orientación; sur-este. Altitud: 530 m. Clima: atlántico con influencia mediterránea.

### Elaboración:

- Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada de 25-26°C en depósitos inteligentes.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguida de una **crianza de 20 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.
- Producción: **93.000 botellas de 75 cl.**

### Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante, y color rojo cereza intenso con ribetes granates. Aroma intenso, franco y complejo. Destacan las frutas rojas como grosellas y frambuesas, con algún recuerdo a ciruela pasas y con un fondo de caramelo, especias como pimienta negra, regaliz y notas ahumadas.

La entrada de boca es amable y equilibrada. Es untuoso, fresco, estructurado y redondo. Con un buen recorrido y persistencia. Retronasal frutal y a madera de cedro.

### Análítica

Grado Alcohólico: 14,53%                      Acidez total: 5,3 g/l (Ac. Tartárico)  
Azúcares reductores: 2,3 gr/l.                      Sulfuroso Total: 85 mg/l.

Temperatura de Consumo: 16-18°C.

### Premios

Robert Parker: 90 puntos  
Decanter Asia Wine Awards: Medalla de Oro  
Mundus Vini (Alemania): Medalla de Oro  
Sélections Mondiales du Canada: Medalla de Oro.  
Guía Peñín: 91 puntos  
Mivino: 91 puntos

### Year 2010

From this campaign we point out the excellent health qualities of the grapes until the end of the cycle. The appearance of the bunches was immaculate and healthy without pests and diseases. The ripening evolution was developed within the average dates, we can highlight the good weather in July, August and September with lower temperatures at night favoring the grape quality.

### Vineyards:

- **Tempranillo (85%)** comes from four vineyards:
  1. Located in Tudelilla. Planted in 1965, in goblet training. Altitude: 540 m. Soil: calcareous clay with crushed stone. Orientation: north-east. Climate: Atlantic.
  2. Located in Briones. Planted in 1975, in goblet training. Altitude: 555 m. Soils: stony calcareous clay. Orientation: south-east. Climate: Atlantic with Mediterranean influence.
  3. Located in San Asensio. Planted in 1976 in goblet training. Altitude: 535 m. Orientation: South-west. Climate: Atlantic with Mediterranean influence.
  4. Located in Ausejo, planted in 2000, trellis. Altitude: 525 m. Orientation: East-West. Soil: calcareous silty clay with gravel substrate and very poor in nutrients, Climate: Mediterranean influence.
- **Graciano (10%)**. 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.
- **Garnacha (5%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, planted in 1930. Soil filled with gravel and stones. Orientation; south-east. Altitude: 530 m. Climate: Atlantic with Mediterranean influence.

### Winemaking

- Meticulously hand selected. Whole berry fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of 25-26 °C into "smart tanks".
- **Malolactic fermentation** took place in oak barrel.
- Aged for **20 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.
- Total production: **93,000 bottles** of 750 ml.

### Tasting Notes

Brilliant and clear. It is of a red cherry with intense burgundy trims. Complex, intense and straightforward aroma. Red fruits such as redcurrant, but also sloes and memories of plum compote, in a toffee background, spices like black pepper, licorice and smoky notes. Wood is well integrated with wine. Its entry is kind and balance. It shows itself unctuous, fresh, great structured and round. It is long and lingering. Fruity and cedar wood aftertaste

### Analysis

Alcohol: 14.53%                                      Total Acidity: 5.3 g/l (Ac. Tartaric)  
Sugar Reducing: 2.3 gr/l.                                      Total Sulfurous: 85 mg/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

### Awards

Robert Parker: 90 points.  
Decanter Asia Wine Awards: Gold Medal  
Mundus Vini (Germany): Gold Medal  
Sélections Mondiales du Canada: Gold Medal  
Peñín Spanish Wine Guide: 91 points  
Mivino (Spanish Wine Guide): 91 points

VINEDOS · BODEGAS · VINOS

**TOBIA**

VINEYARDS · WINERY · WINES