

# TOBIA

## TOBIA SELECCION 2013



### Añada 2013

La añada 2013 ha sido, hasta la fecha, la más tardía en cuanto a maduración de la uva. Con unas abundantes precipitaciones durante el invierno y la primavera y unas temperaturas frescas durante el verano, el ciclo vegetativo del viñedo se fue ralentizando y llegamos con un retraso en la maduración de unos 20 días. Por fortuna, el buen tiempo y seco durante los meses de septiembre y octubre, nos permitieron seleccionar unas uvas en perfecto estado de maduración.

Destacamos la baja productividad de los viñedos, y en concreto de la variedad Garnacha, lo que propició una elevada calidad de la misma. El estado sanitario de las uvas fue óptimo y el estado vegetativo excepcional donde la calidad de la uva se calificó de buena.

### Viñedos:

- **Tempranillo (70%)** procede de 4 viñedos:
  1. Situado en Tudelilla. Plantado en 1965, en vaso. Altitud: 540 m. Suelo: arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte-este. Microclima: Atlántico.
  2. Situado en Briones, plantado en 1975, en vaso. Altitud: 555 m. Suelo: arcillo calcáreo pedregoso. Orientación: sur-este. Microclima: atlántico con influencia mediterránea.
  3. Situado en San Asensio, plantado en 1976, en vaso. Altitud: 535 m. Orientación sur-oeste. Microclima : 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, Microclima: influencia mediterránea.
- **Graciano (18%)** procede de un viñedo situado en Rioja Baja, plantado en 1996. Altitud: 345 m. Suelo: calizo pedregoso con sustrato de gravas muy pobre. Orientación este-oeste. Clima muy mediterráneo.
- **Garnacha (12%)** 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 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: **5.988 botellas de 50 cl. y 72.000 botellas de 75 cl**

### Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante, y color rojo cereza intenso con ribetes granates. Intenso, franco y complejo aroma a fruta madura, pasas y ciruelas negras, ensambladas con notas de menta fresca y especias como pimienta negra, nuez moscada y canela, con un envoltivo fondo de toffee, madera de cedro y regaliz. En boca se muestra amable, aterciopelado, untuoso y voluminoso, con taninos muy pulidos y maduros. Es estructurado, glicérico y redondo. Con buen recorrido y persistencia. Retronsal a fruta madura y especias.

### Análítica

Grado Alcohólico: 14,29%. Acidez total: 5,25g/l. Azúcares reductores: 2,0 gr/l. Temperatura de Consumo: 16-18°C.

### Premios

Decanter WWA: Medalla de Bronce.  
Mivino. Guía Vino Cotidiano: 90 puntos.

### Year 2013

2013 vintage has been, up to these days, the one with latest grape ripening. With full rain during Winter and Spring and cold temperatures during the summer, the vegetative cycle of the vineyards slowed down the ripening process up to reach 20 days delay. Luckily, the good and dry weather during September & October allowed us to select grapes in perfect state.

It must be highlighted the low yieldings, more concretely in the Garnacha variety, what increased its quality. The sanitary and vegetative states of the grapes was great and the whole vintage was qualified as good by the Appellation.

### Vineyards:

- **Tempranillo (70%)** 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. Microclimate: Atlantic.
  2. Located in Briones. Planted in 1975, in goblet training. Altitude: 555 m. Soils: stony calcareous clay. Orientation: south-east. Microclimate: Atlantic with Mediterranean influence.
  3. Located in San Asensio. Planted in 1976 in goblet training. Altitude: 535 m. Orientation: South-west. Microclimate: 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, Microclimate: Mediterranean influence.
- **Graciano (18%)**. The vineyard is located in Rioja Baja, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation. Very Mediterranean climate.
- **Garnacha (12%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, planted in 1930. Soil filled with gravel and stones. Orientation; south-east. Altitude: 530 m. Microclimate: 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: 5,988 bottles of 50 cl. and 72,000 bottles of 75 cl.**

### Tasting Notes

Brilliant and clear. It is of a red cherry with intense burgundy trims. Complex, intense and straightforward aroma to ripe fruits such as raisin and prune blended with aromatic herbs like mint and spices like black pepper, nutmeg and cinnamon in a toffee, cedar and licorice background. The palate is gentle, velvety, smooth and voluminous with very polished tannins. It is structured, satiny and round, with good persistence. Ripe fruit and spices on the reservation.

### Analysis

Alcohol: 14.29% Total Acidity: 5.25 g/l (Ac. Tartaric) Sugar Reducing: 2.0 gr/l. Recommended Temperature: 16-18°C.

### Awards

Decanter WWA: Bronze Medal  
Mivino. Spanish Everyday Wines Guide: 90 points.