

# TOBIA

## TOBIA SELECCIÓN 2014



### Añada 2014

Había una expectativa de una gran cosecha en calidad porque la vid al final del envero presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario debido a una climatología inicial muy favorable. Pero durante la vendimia, la climatología fue adversa con abundantes lluvias y esa extraordinaria expectativa inicial se fue disipando. Por ello, decidimos adelantar acertadamente la fecha de recolección para preservar esa máxima calidad de la uva con una óptima sanidad y maduración. El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja calificó la añada como Buena.

### Viñedos:

- **Tempranillo (74%)** 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 (17%)** 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 (9%)** 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.

### Análítica

Grado Alcohólico: 14,0%. Acidez total: 5,28g/l. Azúcares reductores: 2,1 gr/l.  
Temperatura de Consumo: 15-16°C.



### Elaboración:

- Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada en depósitos inteligentes.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguida de una **crianza de 21 meses en barricas** de roble francés y americano.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica, sin añadido de agentes clarificantes.
- Embotellado **sin filtrar** para respetar todas las cualidades del vino.
- Producción: **70.400 botellas de 75 cl**

### Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante, presenta un color rojo cereza intenso con ribetes granates.

Intenso y complejo aroma, en primer lugar a fruta negra como ciruelas y frutos del bosque, bien armonizado con notas de especias, como clavo y pimienta, y hierbas aromáticas, como menta, sobre un fondo de toffe y chocolate negro.

En boca es amable, untuoso, con una frescura integradora, taninos vivos pero maduros. Redondo, glicérico, amplio y carnoso. Buen recorrido y elevada persistencia. Retronsal a fruta madura y especias.

