

# TOBIA

## TOBIA Rosado 2015



### Añada 2015

La vendimia 2015 va a pasar a la historia por ser la más temprana de Rioja, la cual la concluimos el 10 de octubre.

Esta cosecha 2015 nos ha ofrecido uvas de gran calidad destacando sobre todo las de los viñedos de zonas más frescas y con una carga productiva moderada.

El estado sanitario y vegetativo ha sido excelente debido a una climatología muy favorable durante los meses de maduración con ausencia de plagas y enfermedades. Esta buena climatología nos permitió realizar una vendimia selectiva de las diferentes fincas para alcanzar el punto óptimo de maduración. Otro hecho significativo y muy importante para la calidad de esta añada ha sido el menor peso y tamaño de las bayas consiguiendo así una mejor proporción hollejo-pulpa.

### Variedades

**100% Garnacha**, proveniente de 2 viñedos de Rioja Alta, vendimiados los días 29 y 30 de septiembre. Son viñedos poco productivos, con marcado carácter atlántico por su altitud (570 y 600 m) y orientación (norte-oeste) situados en zonas frescas de maduración. Suelos: arcillo-calcáreos.

### Elaboración.

- Elaboración de la uva despalillada sin estrujar.
- Suave y corta maceración prefermentativa en frío.
- Sangrado del mosto limpio por gravedad, desechando el mosto prensa
- Fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante un mes.

### Notas de Cata.

Aspecto limpio y brillante. Presenta un color rosa pálido con tonos azules.

Aroma franco e intenso a fruta roja como fresas y frambuesas, a cítricos como pomelo sobre elegantes aromas florales (rosas y flor de azahar) y de hierbabuena y eucalipto.

En boca es suave, equilibrado y fresco. Amable y dulce al inicio, Su gran volumen y untuosidad le confieren una gran redondez. Con muy buena acidez que lo hace muy refrescante. Con una retronasal perfumada a frambuesas y flores blancas.

### Analítica

Grado Alcohólico: 13,43 %; Acidez Total: 6,0 gr./l.; Azúcares Reductores: 1,8 gr./l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C

### Year 2015

This 2015 Rioja harvest will be remembered because of its earliness; it was finished by October the 10th.

2015 harvest has given us high quality grapes where vineyards from coldest areas and with lower yieldings stood out.

It can be stated that both sanitary and vegetative states have been excellent due to a very favourable climatic conditions during ripeness period with lack of plagues and diseases. This allowed us to carry out a selective harvest from different spots to reach an optimum degree of ripeness. Another remarkable and very important fact linked to the quality of this harvest is the lesser weight and size of the grapes improving the proportion skin/pulp.

### Variety

**100% Garnacha**, from two vineyards located in Rioja Alta, with a low productivity and Atlantic character marked due its altitude (570 and 600 m) and its orientation (north-west). They are situated in cool areas of maturation. Soil: calcareous clay. The harvest was on 29th and 30th September.

### Winemaking

- The grapes were stemmed without crushing.
- Soft and short cold maceration.
- Only the free run juice is slow-fermented at temperature controlled in stainless steel tanks during 1 month.

### Tasting Notes

Clean and bright appearance. It presents a very attractive raspberry pink colour with blue hints.

Straightforward, clean and intense aroma. Predominant scents of red fruit (raspberry & strawberry) citric as grapefruit over elegant minty and floral aromas(roses & orange blossom)

The palate is soft, balanced and very fresh. Friendly and sweet at the beginning; it has big volume and unctuousness that make it round and fleshy. The excellent acidity provides it with a refreshing feeling. Perfumed aftertaste of raspberries and white flowers. Sutle, persistent and with a slightly sour end.

### Analysis

Alcohol: 13.43%; Total Acidity: 6.0 g/l (Ac. Tartaric); Sugar Reducing: 1.8 gr/l.

Recommended Temperature: 8-10°C.