

Tobia

VIÑA TOBIA

Viura

2015



Añada 2015

Esta vendimia 2015 va a pasar a la historia por ser la más temprana de Rioja. : días antes de la festividad del Pilar dábamos por concluida dicha vendimia.

Esta cosecha 2015 nos ha ofrecido uvas de gran calidad destacando sobre todo de los viñedos de zonas más frescas y con una carga productiva moderada. Podemos afirmar que la calidad del estado sanitario como 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.

La fecha de vendimia de los distintos viñedos seleccionados para nuestro Viña Tobia Blanco fueron los días 23, 24 y 25 de septiembre. Son viñedos viejos, entre 40 y 60 años de edad, con un marcado carácter atlántico, situados en zonas frescas en maduración en altitudes entre 500 y 550 mm en el corazón de Rioja Alta. Las fincas tienen diferentes tipos de suelos predominando los arcillosos pedregosos, que hacen que los rendimientos medios sean moderados en torno a 6.500 kg/ha.

Elaboración

- Variedades: 96% Viura, 4% Verdejo.
- Selección de la uva en viñedo.
- Maceración prefermentativa de la uva en frío durante 24 horas.
- Sangrado del mosto limpio y fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.
- Crianza en sus lías durante 1 mes.
- Estabilización y filtración previa al embotellado.

Nota de Cata

Aspecto limpio, brillante. Presenta un color amarillo pálido con irisaciones verdosas.

Intenso y complejo aroma frutal, con predominio de frutas tropicales como fruta de la pasión y mango, acompañadas de notas de fruta de pepita, como pera y manzana, y de plátano y cítricos, sobre un elegante fondo de hierbas aromáticas como hierbabuena, hinojo y flor de azahar.

En boca presenta un gran equilibrio, con mucho volumen y frescura. Dulce al inicio, enseguida se muestra sedoso y untuoso, con una buena acidez muy bien integrada. Redondo y sabroso. Con una retronasal perfumada a mango, hierbabuena y pera.

Un vino muy agradable para pasar unos buenos minutos alrededor de una botella

Analítica

Grado Alcohólico: 12,55% Acidez total: 5,8 g/l. Azúcares reductores: 1,0 gr/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C.

Year 2015

This 2015 Rioja harvest will be remembered because of its earliness; it was finished a few days before October the 12th.

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.

The harvest days selected for the grapes chosen to produce this wine were 23,24 & 25 of September. They are 40-60 old vineyards, with a marked atlantic character, situated in cold areas with altitudes between 500-550 metres in Rioja Alta's heart. The plots have different soils, predominantly stony, that make average yieldings quite moderate; around 6.500 kg/ha

Winemaking

- Variety: 96 % Viura, 4 % Verdejo.
- Grapes underwent selection in the vineyards.
- Cold maceration in contact with the skins for 24 hours under an atmosphere saturated with carbon dioxide.
- Only the free run juice is slow-fermented in temperature controlled stainless steel tanks.
- Aged on its own lees for 1 month.
- The wine underwent stabilization and filtration before bottling.

Tasting Notes

Clean and bright appearance. The wine has a pale yellow colour with greenish hints.

Very intense and open nose. Great complexity of fruity notes like passion fruit, banana, pear and citrus followed by elegant aromas of herbs including mint, fennel and orange blossom.

The palate shows great balance, it's fresh and with a good mouthfeel. Silky and smooth, with good acidity what makes it very refreshing. Round and mouthwatering, with a fragrant finish of passion fruit, mint and pear. A delicious wine to spend a good moment with.

Analysis

Alcohol: 12.55% Total Acidity: 5.8 g/l (Ac. Tactic) Sugar Reducing: 1.0 gr/l.

Recommended Temperature: 8-10°C.