

VIÑA TOBIA Tinto 2013



Añada 2013

Esta añada 2013 ha sido la más tardía en maduración de las últimas décadas, con maduraciones muy desiguales de unos viñedos a otros. Ha sido un año muy complejo. Y la selección de los distintos viñedos ha sido fundamental.

La vendimia de los viñedos seleccionados de Rioja Alta fueron los días 14 y 18 de octubre

En su conjunto, la calidad de la uva ha sido buena, presentando unos contenidos en acidez total altos y una sanidad irregular en algunas fincas.

Elaboración.

- Variedades: 50% Tempranillo, 50% Garnacha.
- Selección de la uva en diferentes viñedos.
- Elaboración de la uva despallada pero sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío a temperatura 10-12 °C durante 36 horas.
- Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-25°C con una corta maceración.
- Estabilización natural y filtración no agresiva antes de su embotellado.
- Producción limitada: 120.000 botellas de 75 cl.

Notas de Cata.

Aspecto limpio, brillante. Presenta un color de intensidad media, rojo púrpura con ribete violáceo.

En nariz presenta un aroma limpio, franco e intenso a frutas rojas como grosellas, frambuesas y cerezas, notas de regaliz y confitura, zarzamora, violetas y menta.

En boca es equilibrada, amable y ligera. Posee untuosidad, redondez y mucha frescura. Retronasal muy varietal a frutas rojas y zarzamora.

Analítica

Grado Alcohólico: 13,50 % Acidez Total: 5,81 gr./l. Ac. Tartarico
Azúcares Reductores: 2,10 gr./l. Total Sulfuroso: 45 mg/l.

Temperatura de Consumo: 14-15°C

Year 2013

This vintage 2013 has been the later maturing in recent decades, with very uneven ripening from vineyard to others. It has been a very difficult year. And the selection of the various vineyards has been fundamental.

The harvest of selected vineyards of Rioja Alta were on 14th and 18th October Overall, the quality of the grapes were good , showing a high total acid content and an irregular healing in some vineyards

Winemaking

- Grape Variety: 50% Tempranillo, 50% Garnacha.
- Grapes were selected from our vineyards.
- They were destemmed, without been crushed, before undergoing a process of cold maceration (10-12°C) during 36 hours.
- After that, fermentation at a controlled temperature of 24-25°C was carried out with a brief maceration.
- Natural stabilization and a non-aggressive filtering were made before bottling.
- Total production: 120,000 bottles of 750 ml.

Tasting Notes

Brilliant and clear. It is of a red purple surrounded by a violet trim.

On the nose, it offers a clean, honest and intense bouquet of red fruits such as redcurrants, raspberries and cherries, with touches of licorice, , violets and mint aroma.

On the palate, it is balanced, friendly and light. It has smoothness, roundness and freshness. Very varietal red fruits and blackberry aftertaste

Analysis

Alcohol: 13.50% Total Acidity: 5.81 gr./l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.10 gr/l. Total Sulfurous: 45 mg/l.

Recommended Temperature: 14-15°C.

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

Tobia

VINEYARDS · WINERY · WINES