

TOBIA

VIÑA TOBIA Tempranillo Garnacha 2015



Añada 2015

Esta 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.

Podemos afirmar que 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.

La fecha de vendimia de los distintos viñedos seleccionados de Tempranillo y Garnacha fueron los días 25, 26, 28 y 29 de septiembre. Son viñedos con un marcado carácter atlántico, situados en zonas frescas en maduración en altitudes entre 500 y 550 mm donde los rendimientos fueron entorno a 5.500 kg/Ha.

Elaboración.

- Variedades: 50% Tempranillo, 50% Garnacha.
- Elaboración de la uva despalillada pero sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío a temperatura 10-12 °C durante 2 días.
- Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-25°C con una corta maceración.
- Estabilización natural y filtración no agresiva antes de su embotellado.

Notas de Cata.

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

En nariz nos muestra un aroma limpio e intenso a frutas del bosque como moras, grosellas y frambuesas. Destacamos también la presencia de notas de regaliz y confituras bajo un fondo de violetas.

En boca presenta una extraordinaria acidez muy bien integrada con una untuosidad y volumen envolventes. Con una retronasal muy varietal a frutas rojas y un post gusto relativamente largo. Vino redondo, fresco y sabroso.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,31 %; Acidez Total: 5,4 gr./l.; Azúcares Reductores: 3,0 gr./l.

Temperatura de Consumo: 14-15°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 25, 26, 28 & 29 of September. They are vineyards with a marked atlantic carácter, situated in cold áreas with altitudes between 500-550 metres in Rioja Alta's heart. The plots have different soils, that make avaregae yieldings quite moderate; around 5.500 kg/ha

Winemaking

- Grape Variety: 50% Tempranillo, 50% Garnacha.
- They were destemmed, without been crushed, before undergoing a process of cold maceration (10-12°C) during 2 days.
- 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.

Tasting Notes

Brilliant and clear purple color of médium intensity surrounded by a violet trim.

On the nose, it offers a clean, honest and intense bouquet of red fruits such as blackberries, currants and raspberries aromas. We remark the presence of touches of liquorice, confiture, violets and scrubland aromas.

On the palate, it is balanced, light and fresh. It has smoothness, volume and roundness. Very varietal red fruit and blackberry and a relatively long aftertaste

Analysis

Alcohol: 14.31%; Total Acidity: 5.4gr./l (Ac. Tartaric); Sugar Reducing: 3.0 gr./l.

Recommended Temperature: 14-15°C.