



ALMA TOBIA
ROSADO
FERMENTADO DE BARRICA
2018



Añada 2018

Esta añada ha sido de marcado carácter atlántico por su lenta y tardía maduración. A pesar de haber sido un año muy complicado por las abundantes lluvias en primavera, y por la afección de varios pedriscos locales antes de la vendimia, sanidad de las uvas ha sido muy buena.

La meteorología benévola, durante toda la vendimia, nos ha permitido esperar a fijar el momento óptimo de recolección y poder planificar la vendimia de forma muy escalonada.

En general, ha sido una cosecha más productiva que su predecesora, muy parecida al año 2016. Muy equilibrada en parámetros, con vinos con menores graduaciones alcohólicas que en 2017, pero más refrescantes.

Variedades

- **Tempranillo** (81%) procede de dos viñedos.
 1. Situado en **San Asensio**. Plantado en 1965. Suelo: arcillo calcáreo con gravas. Altitud: 480 m. Orientación norte hace que el micro clima sea netamente atlántico. Su rendimiento fue de 5.500 kg/ha. Fecha Vendimia: 9 de Octubre.
 2. Plantado en la altiplanicie de Valpierre en **Hormilla**. Altura: 650 m. Orientación este-oeste. Suelo arcillo férrico muy pobre, con mucho cascajo. Cultivado en ecológico. Producciones controladas de 4.000 kg/ha. Vendimia: 13 de Octubre.
- **Maturana Tinta** (19%) procede de un viñedo cultivado en ecológico, situado en **Hormilla**. Altitud: 650 m. Suelo calizo pedregoso muy pobre en nutrientes. Orientación: este-oeste. Microclima continental. Productividad muy baja alrededor de 3.500 kg/ha. Fecha Vendimia: 14 Octubre.

Elaboración

- Vinificaciones minimalistas por separado de los 3 viñedos.
- Maceración prefermentativa de las uvas despabiladas, sin estrujar, durante 48 horas a baja temperatura.
- Sangrado del mosto lágrima.
- Suave fermentación del mosto limpio a temperatura controlada en barricas nuevas de roble francés Allier de grano fino, domadas al agua y tostado medio ligero.
- Crianza con removido periódico de lías durante 5 meses más en las mismas barricas nuevas de roble francés.
- “Ensamblage” de los 2 variedades al final de la crianza en barrica.
- Embotellado en Marzo de 2019.
- Producción limitada de **15 barricas**.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,82% Acidez total: 6,12 g/l (Ac. Tartárico)
pH. 3,32 Azucares reductores: 1,70 gr/l.

Temperatura de Consumo: 10°C.

Notas de Cata

De intenso color rosa frambuesa muy brillante.

Original, potente, profundo y sutil aromas florales y frutales como frambuesas, fresas y grosellas, proyectadas con notas de finas hierbas aromáticas (menta y eucalipto), sobre un fondo integrador de ahumados, tostados y café.

Equilibrado, refrescante y con una extraordinaria redondez en boca, donde además destaca su enorme frescura, volumen, untuosidad y una gran sensación envolvente. Gran persistencia y una sutil nota amarga muy elegante.

