

Tobia

ALMA TOBIA BLANCO FB 2016



Añada 2016

La cosecha 2016 ha sido de elevada calidad y también de una alta productividad, debido en gran medida a la fertilidad de la floración y cuajado de granos que se mantuvo hasta el final de la maduración. Esta alta fertilidad se reflejaba en unos tamaños de granos más grandes y en un mayor tamaño de racimos.

El hecho más reseñable de esta vendimia fue la lenta maduración de los viñedos, que unido a una excelente climatología durante el periodo de maduración (septiembre-octubre), nos permitió alargar la recolección hasta principios de noviembre y con ellos obtener una cosecha de excelente calidad, ausente de plagas y enfermedades y con una maduración óptima.

La vendimia de los viñedos de Chardonnay y Sauvignon Blanc se efectuó el 1 de Octubre, y la de los viñedos de Viura fue los días 9 y 10 de Octubre.

Varietades: 33% Viura, 42% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay.

Elaboración

- Vinificación meticulosa de cada variedad de uva de forma separada.
- Encubado inicial de la uva con una maceración pelicular en frío durante 36.
- Sangrado del mosto "lágrima"
- Suave fermentación alcohólica a temperatura controlada, en barrica nueva de roble francés de grano muy fino procedentes de Tronçais.
- Crianza durante 7 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías finas.
- Ensamblaje final de los vinos procedentes de cada una de las tres variedades.
- Producción limitada a 24 barricas.

Nota de Cata

- Nos presenta un brillante e intenso color amarillo pajizo.
- De intenso, profundo, sutil y franco aroma a membrillo, piña, cítricos, pera y orejones sobre un fondo meloso de toffes y galleta. Los aromas del roble están muy bien integrados con la fruta, proporcionando una nariz muy fina y elegante.
- La entrada en boca es dulce, untuosa y voluminosa. Presenta una gran frescura, con sensaciones de gran plenitud y redondez. El paso por boca es amplio, largo y muy persistente.

Analítica

Grado Alcohólico: 13,50%

Acidez total: 5,80 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 3,0 gr/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C



Denominación
de Origen Calificada



Bodegas
Familiares
Independent
Family
Wineries

Year 2016

The 2016 harvest has been of high quality and also of high productivity. I was due to great to the fertility of the flowering and grain setting which was maintained until the end of ripening. This high fertility was reflected in larger grain sizes and larger bunches.

The most remarkable fact of this vintage was the slow maturation of the vineyards, together with an excellent climatology during the maturation period (September-October), permit us to extend the harvest until early November, obtaining an excellent quality grapes: optimum ripening without pests and diseases.

The vineyards of Chardonnay and Sauvignon Blanc were harvested on October 1st, and Viura's vineyards were on October 9 and 10th.

Grape Varieties: 33% Viura, 42% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay.

Winemaking Process

- Meticulous winemaking in small batches of each grape varieties separately.
- After destemming, the grapes are cold macerated during 36 hours.
- The "free run juice" is bleeding-off
- Soft Alcoholic Fermentation at controlled temperature in new French Oak of very tight grain from Tronçais.
- Aging 7 months in the same barrels with the regular "batonage with it lees.
- Finally, each grape variety is assembled.
- Limited Production: 24 barrels.

Tasting Notes

- Bright and intense yellow straw colored.
- Intense, deep, subtle and frank aroma of quince, pineapple, citrus, pear and apricots, mellow toffes and biscuit on the background. Oak aromas are very well integrated with the fruit, giving us very fine and elegant nose.
- On the mouth is sweet, creamy and voluminous. It shows us a great freshness, with great fullness and roundness sensations. Broad, long, persistent and pleasant aftertaste.

Analysis

Alcohol: 13.50%

Total Acidity: 5.80 g/l (Ac. Tartárico)

Reducing Sugar: 3.0 gr/l.

Temperature Recommended: 8-10°C