



**ALMA TOBIA ROSADO
FERMENTADO DE BARRICA
2015**



Es un rosado muy original y vanguardista, innovador. Fuimos la primera bodega un rosado fermentado en barrica. Tiene una elaboración muy minimalista, en pequeños lotes de distintas fincas que al final de la crianza ensamblamos.

Añada 2015

Esta vendimia va a pasar a la historia por ser la más temprana de Rioja, ¡la concluimos el 10 de octubre! La cosecha 2015 nos ha ofrecido uvas de gran calidad destacando sobre todo las de los viñedos de zonas más frescas y con una moderada carga productiva. 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. Muy significativo e importante para la calidad de esta añada, ha sido el menor peso y tamaño de los granos, consiguiendo así una mejor proporción hollejo-pulpa.

Elaboración

- Variedades: 55% **Tempranillo**, 35% **Graciano**, 10% Otras (**Merlot**)
- Selección de la uva de tres viñedos y vinificación minimalista por separado. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura.
- **Fermentación** del mosto limpio en **barricas nuevas de roble francés** grano fino. Crianza con removido periódico de lías durante **5 meses** en las mismas barricas.
- Ensamblaje de las tres variedades al final de la crianza
- Producción limitada a **28 barricas**.

Notas de Cata

De color rojo frambuesa muy brillante.

Potente, profundo, original y sutil aroma a frutas rojas bien maduras, como cerezas y frambuesas, proyectadas sobre notas de finas hierbas aromáticas (menta y eucalipto) y especiadas sobre un fondo integrador de ahumados, tostados y cafés. Nariz compleja y elegante.

En boca es equilibrado, con una extraordinaria redondez. Destacando su enorme volumen, frescura y untuosidad. Singularmente redondo y glicérico nos proporciona una muy agradable sensación envolvente en la boca. Presenta un gran paso por boca con muy buena persistencia y un final amargo muy elegante. Retronasal muy perfumada.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,31% Acidez total: 5,43 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,30 gr/l.

Temperatura de Consumo: 10°C.

Premios

Tim Atkin MW (Rioja Report 2018): 91 puntos
Vivir el Vino 2018: 91 puntos

This rosé wine is very original, avant-garde and innovative. We were the first Winery to make a rosé barrel fermented. It has a minimalist elaboration, from small batches from different vineyard.

Year 2015

This 2015 Rioja harvest will be remembered because of its earliness; it was finished by October the 10th! 2015 harvest has given us high quality grapes where vineyards from coldest areas and with moderate yieldings stood out. It can be stated that both sanitary and vegetative states have been excellent due to 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 thus improving the proportion skin/pulp.

Winemaking

- Grape Variety: 55% **Tempranillo**, 35% **Graciano**, 10% Others (**Merlot**)
- Meticulously hand selected from the three vineyards and minimalist vinification separately. Must was filtered after 36 hours of maceration under a protective layer of CO₂ and held at a controlled temperature.
- Must was **fermented** in **new**, fine-grained **French oak barrel**. The wine is aged for **5 months** in the same French oak barrels with the occasional “batonage”.
- The three wines are blended at the end of the ageing period.
- Total **limited at 28 barrels**.

Tasting Notes

Intense and brilliant strawberry red color.

Peculiar nose for a rose wine. Intense and deep, complex and elegant, very singular and subtle aromas of red fruits (cherries and raspberries) projected over fine aromatic herbal notes (mint & eucalypto) and a well integrated backdrop of toasty, smoky and coffee hints.

On the palate it is well-balanced, fresh, unctuous and silky, Singularly round and satiny giving us a very pleasant mouth feeling, standing out because of its big volume. It shows a lingering and elegant bitter finish.

Analysis

Alcohol: 14.31% Total Acidity: 5.43 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.30 gr/l.

Recommended Temperature: 10°C.

Awards

Tim Atkin MW (Rioja Report 2018): 91 points.
Vivir el Vino (Spanish Wine Guide 2018): 91 points.