

Tobia

ALMA TOBIA ROSADO
FERMENTADO DE BARRICA
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.

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.

Variedades

- **Tempranillo** (45%) procede de un viñedo 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 6.000 kg/ha. Fecha Vendimia: 11 de Octubre.
- **Maturana Tinta** (45%) procede de un viñedo 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: 16 Octubre.
- **Merlot** (10%) procede de un viñedo situado en **Haro**. Suelo arcillo calcáreo con gravas y poco profundo. Orientación: sur-este. Altitud: 590 m. Micro clima atlántico Su producción es muy baja, menos de 4.000 kg/ha. Fecha Vendimia: 22 Octubre.

Elaboración

- Vinificaciones minimalistas por separado de las 3 variedades.
- Maceración prefermentativa de los hollejos durante 36-48 horas a baja temperatura.
- Sangrado del mosto lágrima.
- Suave fermentación del mosto limpio a temperatura controlada en barricas nuevas de roble francés 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.
- “Ensamblaje” de los 3 variedades al final de la crianza en barrica.
- Embotellado en mayo de 2017.
- Producción limitada de **27 barricas**.

Notas de Cata

De color rosa frambuesa muy brillante. Original, potente, profundo y sutil aromas florales y frutales como frambuesas y casis, proyectadas con notas de finas hierbas aromáticas (menta y eucaliptus), y especiadas (pimienta) 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 un final amargo muy elegante. Retronasal muy perfumada.

Analítica

Grado Alcohólico: 13,96% Acidez total: 6,12 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 2,10 gr/l.

Temperatura de Consumo: 10°C.

Independent
Family
Wineries



Bodegas
Familiares
de Rioja



Denominación
de Origen Calificada

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.

Grapes Varieties

- **Tempranillo** (45%) comes from a vineyard located in **San Asensio**, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. North-facing. Climate: purely Atlantic. Harvested: October 11th.
- **Maturana Tinta** (45%). The vineyard is located in Hormilla. Altitude: 650 m. Soils: Calcareous clay soil, very stony. Orientation: East-West. Climate: purely Atlantic. Low productivity, less than 3,500 Kgr/Ha. Harvested: October 16th.
- **Merlot** (10%) comes from an experimental vineyard Rioja DOCa located in Haro, planted in 1990, conducted in trellis. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with gravel. Orientation: south-east. Atlantic climate. Harvested: October 22nd.

Winemaking

- Meticulous winemaking in small batches of each grape varieties separately.
- After destemming, the grapes are cold macerated during 36-48 hours.
- Bleeding-off the free run juice
- Must was soft 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.
- Bottled: May 2017.
- Total limited at **27 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 & eucaliptus) 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: 13.96%

Total Acidity: 6.12 g/l (Ac. Tartaric)

Sugar Reducing: 2.10 gr/l.

Recommended Temperature: 10°C.