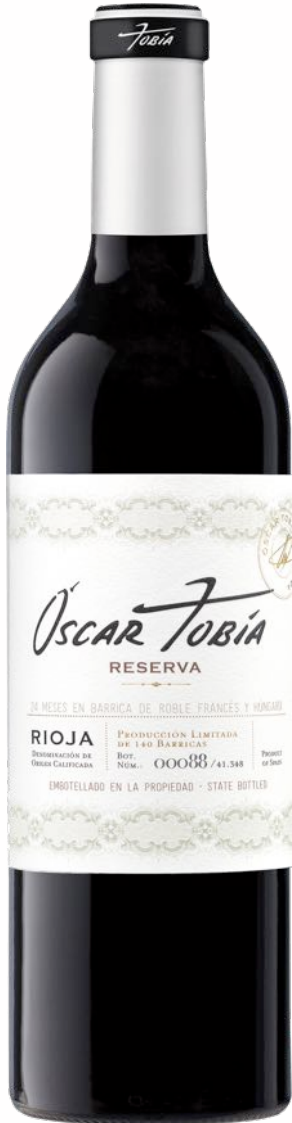




OSCAR TOBIA

RESERVA
2014



Añada 2014

Había una expectativa de una gran cosecha en calidad porque la vid al final del envero presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario debido a una climatología inicial muy favorable. Pero durante el inicio de la vendimia, la climatología fue adversa con abundantes lluvias y nos obligó a adelantar la fecha de recolección. Por esta decisión acertada pudimos preservar esa máxima calidad de la uva con una óptima sanidad y un buen equilibrio en la maduración.

La recolección de la uva se hizo de forma manual y selectiva los días 4, 13, 14 y 15 de octubre.

Viñedos

***Tempranillo (93%)** procede de 3 viñedos de Rioja Alta:

1. Situado en San Asensio, plantado en 1921, en vaso. Altitud: 535 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación sur-oeste. Clima atlántico con influencia mediterránea.
2. Situado en San Vicente de la Sonsierra, plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación norte hacen que tenga un clima puramente atlántico.
3. Situado en Haro, plantado en 1990. Altitud: 590 m. Suelo arcillo calcáreo con muchas gravas. Orientación sur-este. Clima atlántico.

***Graciano (7%)** procede de un viñedo situado en Rioja Baja, plantado en 1996. Altitud 345 m. Suelo: calizo pedregoso con sustrato de gravas muy pobre. Orientación: este-oeste. Microclima: muy mediterráneo.

Elaboración

***Maceración prefermentativa** de la uva despabilada, sin estrujar, durante 3 días a temperatura controlada.

***Fermentación** de la uva a temperatura controlada en “depósitos inteligentes”.

***Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una crianza durante 24 meses en las mismas barricas nuevas y de un uso de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos.

***Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.

***Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.

*La crianza se completó con una estancia en botella superior a los 15 meses.

*Selección limitada a 57.000 botellas de 75 cl.

Notas de Cata

Se presenta limpio y brillante, color rojo cereza intenso con ribetes granates.

Intensa y elegante sinfonia de aromas, en primer lugar, fruta negra madura como ciruelas pasas, guindas y regaliz. A continuación aparecen las notas especiadas como pimienta negra, nuez moscada y clavo, seguido de recuerdos de hojas de tabaco y todo ello sobre un fragante fondo de tofes y ahumados.

En boca se muestra amable, aterciopelado, y voluptuoso. Carnoso, redondo, pleno y glicérico. Sensación muy envolvente en la boca. Maduro con un final muy largo y persistente. Taninos muy pulidos y una retronasal muy especiada.

Análítica

Grado Alcohólico: 14,8%

Azúcares reductores: 2,4 gr/l.

Temperatura de Consumo: 16-17°C.

Acidez total: 5,1 g/l (Ac. Tartárico)

Year 2014

There were high expectations for a quality harvest, where the vines showed both extraordinary sanitary and vegetative states at the end of the ripeness period, due to very favourable conditions in the very early stages. However, during the beginning of the harvest, the weather got worse with heavy rain what forced us to speed up the collection dates. Thanks to this right decision we were able to keep the best quality standards of sanity and ripeness balance.

The harvest was done selective and manually during October 4th, 13th, 14th & 15th.

Vineyards

***Tempranillo (93%)** comes from three vineyards in Rioja Alta:

1. Located in San Asensio, planted in 1921, in goblet training. Altitude: 535 m. Calcareous clay soil with gravel. South-west orientation. Atlantic climate with Mediterranean influence.
2. Located in San Vicente de la Sonsierra, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. Northern exposure make a purely Atlantic climate.
3. Located in Haro, planted in 1990. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with many gravel. South-east orientation. Atlantic climate.

***Graciano (7%)** from a vineyard located in Rioja Baja, planted in 1996. Soil: stony limestone with very poor gravel substrate. Altitude: 345 m. Orientation: west-east. Microclimate: Mediterranean.

Winemaking

*Whole berry cold maceration at controlled temperature during 3 days.

*Fermentation is carried out into “smart tanks” at a controlled temperature.

***Malolactic fermentation** took place in oak casks. Aged for 24 months in French and Hungarian oak and periodically agitated every 4 months.

***Stabilization** took place in the barrels.

***Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.

*The aging was completed keeping more than 15 month the wine into the bottle.

*Selected production limited at 57,000 bottles of 750 ml.

Tasting Notes

It shows bright and clean; deep red cherry color and garnet on the border. Intense and elegant stream of aromas first showing fruits such as dried prunes, cherries and liquorice. Then spicy notes like black pepper, cloves and nutmeg arise followed by reminiscences of tobacco leaves, all over a fragrant background of tofe and smoky hints.

On the palate it is gentle, velvety, and voluminous. Meaty, rounded full bodied and unctuous. Rounded feeling in the mouth. Ripe with a long and lingering finish. Very polished tannins with highly spicy aftertaste.

Analysis

Alcohol: 14.80%

Sugar Reducing: 2.4 gr/l.

Recommended Temperature: 16-17°C.

Total Acidity: 5.1 g/l (Ac. Tartaric)