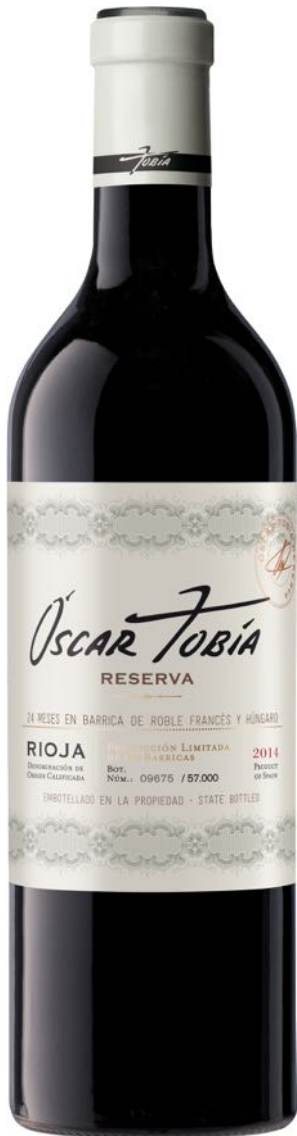




OSCAR TOBIA

**RESERVA
2015**



Añada 2015

Fue hasta la fecha la añada más temprana de la D.O.Ca. Rioja. Iniciamos la vendimia los primeros días de septiembre y la finalizamos el 12 de octubre.

Una excelente añada en su conjunto, donde la vid presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario a final de la maduración, debido a la ausencia de lluvias durante el ciclo vegetativo de la vid.

Los viñedos de zonas más frescas y de un vigor controlado han producido unas uvas con una maduración perfecta, con valores de azúcares más altos que años normales, con unos taninos más suaves y sedosos y con un tamaño de baya más pequeño, muy propicio para la obtención de vinos de alta calidad.

Viñedos

***Tempranillo (91%)** 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 (9%)** 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 despalillada, sin estrujar, **durante 3 días** a temperatura controlada.

***Fermentación** de la uva con levaduras propias del viñedo, a **temperatura controlada** en “depósitos inteligentes”.

***Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una crianza durante **24 meses** en las mismas barricas 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 **12 meses**.

*Selección limitada a **56.400 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: fruta negra madura, 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.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,95%

Acidez total: 5,68 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 2,5 gr/l.

Temperatura de Consumo: 16-17°C.

Premios

Tim Atkin MW (Rioja Report 2018): 92 puntos.

Wine Enthusiast: 91 puntos.

Independent
Family
Wineries



Bodegas
Familiares
de Rioja



Denominación
de Origen Calificada

Year 2015

This 2015 Rioja harvest will be remembered because of its earliness; started in early September and it was finished a few days before October the 12th. 2015 harvest has given us high quality grapes where vineyards from coldest areas and with lower yieldings stood out. It can be stated that both sanitary and vegetative states have been excellent due to a very favourable climatic conditions during ripeness period with lack of plagues and diseases. The vineyards from coldest áreas and controlled vigour have given grapes with a perfect ripeness, with sugar levels higher than average years, soft and silky tannins along with small sized grapes, very convenient for producing quality wines.

Vineyards

***Tempranillo (91%)** 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 (9%)** 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 **56,400 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: 14.95%

Total Acidity: 5.68 g/l (Ac. Tartaric)

Sugar Reducing: 2.5 gr/l.

Recommended Temperature: 16-17°C.

Awards

Tim Atkin MW (Rioja Report 2019): 92 points.

Wine Enthusiast: 91 points.