



**TOBIA**  
**VIÑEDOS DE ALTURA**  
**GRACIANO**  
**2016**



### Añada 2016

Fue de elevada calidad con una buena productividad. La climatología favorable durante los cruciales meses de la maduración, septiembre y octubre, nos permitió que la cosecha fuera de una excelente calidad. Año seco con ausencia de plagas y enfermedades. Añada muy selectiva por la lenta maduración de los viñedos, que unido a la paciencia en la recolección de la uva y a la espera de la perfecta maduración, obtuvimos una excelente cosecha. En general, la fecha de vendimia se situó dentro de la normalidad, y con un retraso de 3 semanas respecto a la añada anterior 2015, que fue la más temprana de todas las añadas hasta la fecha.

### Variedad: 100% Graciano.

Procedente de un viñedo situado en altura, a más de 600 m. sobre el nivel del mar, en Arnedo, Rioja Oriental, en una zona montañosa con orientación norte sobre suelos calizo-férricos y pedregosos muy pobres que limita su producción. Conducido en vaso, en secano. Producción: 4.600 kg/ha. Se controló su producción con una vendimia en verde en el final de enero. Recolección y selección de la uva de forma manual el día 28 de octubre.

### Elaboración

- Maceración pelicular en frío durante 3 días de la uva despallada, sin estrujar.
- Seguida de una fermentación a temperatura controlada, durante 8 días con sus levaduras autóctonas en depósitos inteligentes.
- Fermentación maloláctica lenta en barrica nueva de roble húngaro,
- Seguido de una **crianza** con sus lías, durante **9 meses** en las mismas barricas
- Estabilización natural del vino en barrica.
- Sin clarificación, ni filtración para respetar las cualidades nobles del vino.
- Producción limitada de 6.969 botellas de 750 ml.

### Nota de Cata

Limpio, brillante, con extraordinaria capa fruto de su intenso color rojo cereza con tonos púrpuras. Elegante y extraordinaria intensidad olfativa, donde podemos apreciar aromas muy francos de hierbas aromáticas como eucalipto y anís y fruta roja madura como grosellas sobre un fondo de toffees y especias como nuez moscada, madera de cedro y clavo. La entrada en boca es dulce, destaca inmediatamente su excelente acidez, que nos proporciona una gran frescura. Redondo, voluminoso, untuoso, con buena estructura y taninos maduros. El final es largo, persistente con un sutil y agradable amargor.

### Análítica

Grado Alcohólico: 13,93% Acidez total: 5,81g/l.  
Azúcares reductores: 1,5 gr/l.  
Temperatura de Consumo: 16-18°C.



Denominación  
de Origen Calificada

Independent  
Family  
Wineries  Bodegas  
Familiares  
de Rioja

### Vintage 2016

This vintage has been of high quality and of high yieldings too, due mainly to the Fertility of the flowering and grape setting period that was kept till the end of the ripeness process. Fertility that was resembled in bigger grapes and bunches. Luckily, the favourable weather during ripeness period (September and October), that are always crucial, allowed the harvest to be of high quality, with absence of plagues and diseases. In general, the harvest period was within normal limits but was delayed 3 weeks compared to the previous vintage 2015, that was the earliest so far.



Visita el Viñedo  
Visit the vineyard

### Grape Variety: 100% Graciano.

Coming from a vineyard located in Arnedo, Eastern Rioja, at an altitude of 600 m., in a mountain area with South East Orientation, on a low nutrient and shallow clayish-ferric soil with gravel substrate, restraining its productivity. Globet training. Average yearly production of 4.600 Kgs/Ha. Yielding controlled through green harvest before veraison. Manuel harvest and grapes selection on October 28th.

### Winemaking

- Sking Cold Maceration of the destemmed, uncrushed grapes for 3 days.
- Alcoholic fermentation at controlled temperatura during 8 days with native yeast in Smart Tanks.
- Slow Malolactic fermentation, followed by **aging** on the lees for **9 months** in new Hungarian oak barrels.

- Natural stabilization in the barrels.
- Bottled without fining or filtration techniques to respect the natural qualities of the wine
- Limited Production: 6,969 bottles of 750 ml.

### Tech Sheet

Clean and brilliant aspect with an extraordinarily intense layer of cherry red color with deep purple tones. Complex and elegant nose. Intense and fragrant aromas of blackcurrants and sloes and cassis, projected over fine aromatic herbal notes (anise & eucalipto) and a well integrated backdrop of toffees, and spices like nutmeg, cedar wood and clove. Mouth entry is kind, sweet and unctuous, showing off good acidity that makes it fresh and pleasant. Round, structured, meaty and well balanced, with ripe tannins. Long and lingering velvety finish, slightly bitter. A single varietal wine with enticing afternotes.

### Analysis

Alcohol: 13,93% Total Acidity: 5.81 g/l (Ac. Tartaric)  
Sugar Reducing: 1.5 gr/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.