

TOBIA

TOBIA

VIÑEDOS DE ALTURA

MATURANA TINTA

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% Maturana Tinta.

Procedente de un viñedo **cultivado en ecológico** situado en altura, sobre 650 m sobre el nivel del mar, en Nájera, Rioja Alta.

Plantado en 2008, en una altiplanicie con orientación suroeste, sobre un suelo arcillo calizo muy pobre y pedregoso, que nos limitan su producción.

Conducido en espaldera, en secano.

El viñedo se cultiva en ecológico.

El rendimiento de la añada 2016 fue de 5.270 kg/ha.

Recolección y selección de la uva de forma manual el día 16 de octubre..

Elaboración

- Maceración pelicular en frío durante 3 días de la uva despalillada, 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 francés.
- Seguido de una **crianza** con sus lías, durante **9 meses** en total en las mismas barricas.
- Estabilización natural del vino en barrica.
- Sin clarificación, ni filtración para respetar las cualidades nobles del vino.
- Producción limitada de 4.088 botellas de 750 ml.

Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante y de color rojo cereza con tonos púrpuras. Bien cubierto de capa.

Intensos, francos y elegantes aromas a frutas pasas, notas balsámicas y de regaliz de palo, sobre un fondo especiado a pimienta verde y clavo y notas de cacao.

La entrada en boca es dulce, con un paso untuoso. Muy buena acidez que le aporta una gran nota de frescura. Equilibrado, estructurado, redondo y aterciopelado.

Persistente y taninos pulidos. Un vino singular, con una retronasal muy fragante que nos recuerda a la propia uva Maturana Tinta.

Análítica

Grado Alcohólico: 13,40%.

Acidez total: 5,50 g/l.

Azúcares reductores: 1,7 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.

Grape Variety: 100% Maturana Tinta.

Coming from a **organically grown vineyard** located in Najera, Rioja Alta, planted in 2008 in a tableland with South East Orientation.

Altitude: 650 m.

Low nutrient and shallow clayish soil with gravel substrate.

Average Production: 5.270 Kgs/Ha..

Climate: Atlantic influence..

Harvest and grape selection: October 16th.



Visita el Viñedo
Visit the vineyard

Winemaking

- Sking Cold Maceration of the destemmed, uncrushed grapes for 3 days.
- Alcoholic fermentation at controlled temperatura of 24 degrees during 8 days with native yeast in Smart Tanks.
- Slow Malolactic fermentation, followed by aging on the lees for 9 months in new French oak barrels.
- Natural stabilization in the barrels.

- Bottled without fining or filtration techniques to respect the natural qualities of the wine
- Limited Production: 4.088 bottles of 750 ml.

Tasting Notes

Clean and brilliant aspect with an extraordinarily intense layer of cherry red color with purple tones.

Complex, straightforward, and elegant aromas of dried fruits, balsamic notes and liquorice over a well integrated backdrop of green pepper, clove and cocoa notes. 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 extremley fragrant aftertaste reminding us of Matura Tinta grape.

Analysis

Alcohol: 13,40%

Total Acidity: 5.50 g/l (Ac. Tartaric)

Sugar Reducing: 1.7 gr/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.