

ÓSCAR TOBÍA GRAN RESERVA 2014



VARIETADES

93% Tempranillo & 7% Graciano



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de la uva despallada, 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.

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

Selección limitada a 18.000 botellas de 75 cl.



NOTAS DE CATA

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

NARIZ: 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.

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.

Óscar Tobía

OTROS DATOS

Grado Alcohólico: 14,80%

Temp. de servicio: 16^o-17^oC



MARIDAJE

"Vino de celebraciones", solemos decir, porque es el perfecto invitado a cualquier evento. Va a brillar con sutileza y elegancia, acompañando tanto, la Cocina Tradicional, la Nouvelle Cuisine, Alta Cocina, Cocina Fusión, así como la Cocina Vanguardista, por el sorprendente punto de equilibrio que se consigue