

# TOBÍA CUVÉE TINTO



## VARIETADES

80% Tempranillo & 20% Garnacha



## ELABORACIÓN

Tobía Cuvée Tinto es un ensamblaje de tres añadas de elevada calidad por sus rendimientos bajos en viñedo.

Realizamos un suave despalillado y sin estrujar la uva de los distintos viñedos por separado. La primera parte de la vinificación la realizamos en nuestros "depósitos inteligentes" para favorecer la extracción de aromas frutales.

Por añadas, 2020 que es la mayoritaria, elaborada con maceración carbonica. 2019 y 2018, con una vinificación tradicional de la bodega y crianza en barricas de roble americano durante 3 meses.



## NOTAS DE CATA

**COLOR:** De aspecto limpio, brillante, presenta un color rojo cereza picota con ribete púrpura y de capa media.

**AROMA:** En nariz presenta un aroma muy limpio, franco y fragante. Dominan las notas frutales, donde podemos encontrar un sinfín de aromas de moras, grosellas, fresas, frambuesas. Aparecen notas florales como violetas, sobre un fondo muy fragante de caramelo de toffee, mermelada de frutas rojas y regaliz.

**BOCA:** Se muestra al inicio dulce y amable. Posee una gran frescura, untuosidad, volumen, redondez y taninos muy maduros. Es un vino con cuerpo y muy equilibrado, con un final largo y persistente. Refrescante y sabroso. Retronasal intensa con recuerdos a frutas del bosque, frutas rojas y regaliz.

# TOBÍA

## OTROS DATOS

Grado Alcohólico: 13,70%

Temperatura de servicio: 9°C



## MARIDAJE

Es un buen aliado de los ibéricos, quesos semicurados, setas, pescados azules, carnes blancas y rojas a la brasa como el cordero o el cabrito asado.