

ÓSCAR TOBÍA

RESERVA BLANCO 2017



Óscar Tobía

OTROS DATOS

Grado Alcohólico: 13,93%

Temperatura de servicio: 12°C



VARIETADES

55% Tempranillo Blanco, 35% Viura, 8% Maturana Blanca & 2 % Malvasía



ELABORACIÓN

Vendimia manual y escalonada de los diferentes viñedos.

Maceración prefermentativa en frío, de la uva despalillada y no estrujada durante 2 días en depósito inteligente "Ganimede" con gas CO2. Sangrado del mosto flor de primera calidad y fermentación inicial del mosto limpio.

Fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés (45%) y americano (55%) con tostados ligeros. Seguido de una crianza en las mismas barricas con lías finas durante 20 meses.

Ensamblaje final de las distintas variedades antes de su embotellado con Crianza mínima en botella de 16 meses más.



NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo dorado intenso con brillo metálico y reflejos verdosos.

AROMA: Elevada intensidad. Sinfonía de notas como a membrillo, miel, piña madura, frutas cítricas ensamblados con aromas de humo, vainilla, chocolate blanco.

BOCA Con una entrada muy dulce se muestra muy voluminoso y redondo, fresco, con una extraordinaria acidez que lo hace muy refrescante. Untuoso. Posee una retronasal perfumada a membrillo. Final muy persistente y largo.



MARIDAJE

Es un vino que consigue una maravillosa versatilidad de maridaje. Amigo de la paella valenciana de pollo y conejo, de los arroces de pescados y mariscos, la fideguá del mar, del bacalao a la riojana, de las carnes mechadas con frutos secos dulces, la pluma ibérica.