

TOBÍA CUVÉE TINTO

CRIANZA 2020



TOBÍA



VARIETADES

73% Tempranillo & 27% Garnacha



ELABORACIÓN

La mayor parte del ensamblaje del vino sigue una elaboración de despalillado donde se encuba la uva con una maceración pelicular en frío (12°C) durante 48 horas. Esta vinificación la realizamos en nuestros "depósitos inteligentes" con un suaves despalillados y sin estrujar la uva, durante 7-9 días a una temperatura controlada máxima de 23-25°C, para favorecer la extracción de aromas frutales. La vinificación se completa con una crianza en barricas de 2 y 3 usos de roble americano con tostados suaves durante un periodo de 12 meses.

Una pequeña parte del ensamblaje final del vino, que sería el de la añada más joven, se elabora por el método tradicional de racimos enteros con raspón.

Ensamblaje final de los distintos vinos y clarificación con claras de huevo antes de su embotellado



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, sedosidad, volumen y redondez. Es un vino de paso fácil, muy equilibrado y con un final super largo y persistente. Sápido. Retronasal intensa con recuerdos a frutas rojas.

OTROS DATOS

Grado Alcohólico: 14% Vol

Temp. de servicio: 14°-16°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.