

Tobia

**ALMA TOBIA ROSADO
FERMENTADO DE BARRICA
2015**



Es un rosado muy original y vanguardista, innovador. Fuimos la primera bodega un rosado fermentado en barrica. Tiene una elaboración muy minimalista, en pequeños lotes de distintas fincas que al final de la crianza ensamblamos.

Añada 2015

Esta vendimia va a pasar a la historia por ser la más temprana de Rioja, ¡la concluimos el 10 de octubre! La cosecha 2015 nos ha ofrecido uvas de gran calidad destacando sobre todo las de los viñedos de zonas más frescas y con una moderada carga productiva. Podemos afirmar que el estado sanitario y vegetativo ha sido excelente debido a una climatología muy favorable durante los meses de maduración con ausencia de plagas y enfermedades. Esta buena climatología nos permitió realizar una vendimia selectiva de las diferentes fincas para alcanzar el punto óptimo de maduración. Muy significativo e importante para la calidad de esta añada, ha sido el menor peso y tamaño de los granos, consiguiendo así una mejor proporción hollejo-pulpa.

Elaboración

- Variedades: 55% **Tempranillo**, 35% **Graciano**, 10% Otras (**Merlot**)
- Selección de la uva de tres viñedos y vinificación minimalista por separado. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura.
- **Fermentación** del mosto limpio en **barricas nuevas de roble francés** grano fino. Crianza con removido periódico de lías durante **5 meses** en las mismas barricas.
- Ensamblaje de las tres variedades al final de la crianza
- Producción limitada a **28 barricas**.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,31% Acidez total: 5,43 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,30 gr/l.

Temperatura de Consumo: 10°C.



Denominación
de Origen Calificada



Notas de Cata

De color rojo frambuesa muy brillante.

Potente, profundo, original y sutil aroma a frutas rojas bien maduras, como cerezas y frambuesas, proyectadas sobre notas de finas hierbas aromáticas (menta y eucalipto) y especiadas sobre un fondo integrador de ahumados, tostados y cafés. Nariz compleja y elegante.

En boca es equilibrado, con una extraordinaria redondez. Destacando su enorme volumen, frescura y untuosidad. Singularmente redondo y glicérico nos proporciona una muy agradable sensación envolvente en la boca. Presenta un gran paso por boca con muy buena persistencia y un final amargo muy elegante. Retronasal muy perfumada.

