

TOBÍA

DAIMON TINTO 2015



Añada 2015

Esta vendimia 2015 va a pasar a la historia por ser la más temprana de Rioja, la cual la concluimos el 10 de octubre. Esta cosecha 2015 nos ha ofrecido uvas de gran calidad destacando sobre todo las de los viñedos de zonas más frescas y con una carga productiva moderada.

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. Otro hecho significativo y muy importante para la calidad de esta añada ha sido el menor peso y tamaño de las bayas consiguiendo así una mejor proporción hollejo-pulpa.

Variedades:

- **Garnacha (85%)** procede de 3 viñedos seleccionados:
 1. Situado en Tudelilla, plantado en 1960. Suelo: gravas y piedras. Orientación: sur-oeste. Altitud de 530 m. Clima atlántico con influencia mediterráneo.
 2. Situado en Alfaro, plantado en 1979, en vaso. Suelo: arcillo pedregoso. Altitud: 320 m. Orientación: norte-este. Clima con mucha influencia mediterránea.
 3. Situado en Autol, plantado en 1997, en vaso. Suelo: arcillo férrico pedregoso. Altitud: 500 m. Orientación: este. Clima mediterráneo con influencia atlántica.
- **Tempranillo (15%)** procede de un viñedo situado en Tudelilla, plantado en 1986 sobre un suelo arcillo calcáreo pedregoso y pobre en nutrientes. Orientación: norte-este. Altitud: 540 m. Clima puramente atlántico.

Elaboración: Encubado con una maceración pelicular en frío durante 36 horas. Vinificación en “depósitos inteligentes” de los distintos viñedos por separado con un encubado de la uva despalillada pero sin estrujar, durante 7-9 días a una temperatura controlada de 25-26°C.

Crianza: Fermentación maloláctica en barricas de roble americano, seguido de una crianza con sus lías finas durante 6 meses en las mismas barricas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,90%
Acidez total: 5,05 g/l (Ac. Tartárico)
pH: 3,65
Azúcares reductores: 1,90 gr/l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C



Denominación
de Origen Calificada



Bodegas
Familiares
Independent
Family
Wineries

Nota de Cata

Aspecto limpio, brillante. Presenta un color rojo púrpura con ribete violáceo-granate.

Aroma franco y muy intenso, a fruta roja y negra madura (moras, grosellas, frambuesas, arándanos, orejones), con leves notas de violetas, toffe, vainilla, y cacao. Fondo mineral.

En boca es dulce, equilibrado, fresco y amable. Posee untuosidad, volumen, carnosidad frescura, redondez y buena estructura. Persistente y largo. Retronasal muy frutal e intensa, con recuerdos a grosellas y moras.

Premios y Reconocimientos:

Guía Peñin 2017: 89 Puntos

