

# TOBIA

## OSCAR TOBIA BLANCO RESERVA 2013



### Añada 2013

Esta añada ha sido, hasta la fecha, la más tardía en cuanto a maduración de la uva. Con unas abundantes precipitaciones durante el invierno y la primavera y unas temperaturas frescas durante el verano, el ciclo vegetativo del viñedo se fue ralentizando y llegamos con un retraso en la maduración de unos 20 días. Por fortuna, el buen tiempo y seco durante los meses de septiembre y octubre, nos permitieron seleccionar unas uvas en perfecto estado de maduración.

Destacamos la baja productividad de los viñedos y el elevado contenido en acidez de las uvas proporcionando vinos frescos muy aptos para la crianza en barrica. El estado sanitario de las uvas fue óptimo y el estado vegetativo excepcional.

### Viñedos

- 55% **Viura**. De viñedos viejos, más de 30 años, de Rioja Alta, con suelos arcillo calcáreos y altitudes entre 450 y 500 m con microclimas atlánticos. Su producción fue alrededor de 4.500 kg/ha. Fecha vendimia: 10 Octubre.
- 26% **Tempranillo Blanco**. Procede de viñedos más jóvenes de Rioja Alta, con un microclima atlántico y unas producciones controladas de 5.000 kg/ha. Fecha vendimia: 7 Octubre.
- 19% **Malvasía**. De viñedos muy viejos, más de 65 años, de Rioja Baja con suelos muy pobres y pedregosos y un microclima más mediterráneo. Su producción fue apenas de 3.000 kg/ha. Fecha vendimia: 7 Octubre.

### Elaboración

- Maceración de la uva en frío durante 2 días.
- Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15°C.
- Fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés (70%) y americano (30%) con tostados de la madera ligeros.
- Seguido de una **crianza** en las mismas barricas con lías finas durante **18 meses**.
- Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses más.
- Selección limitada de **23 barricas**.

### Analítica

Grado Alcohólico: 13%  
Acidez total: 5,74 g/l (Ac. Tartárico)  
Azúcares reductores: 2,0 gr/l.

Temperatura de Consumo: 10-12°C.



Denominación  
de Origen Calificada



### Notas de Cata

De color amarillo dorado pálido, con brillo metálico y reflejos verdosos.

Elevado intenso, limpio y fragante aroma. Muestra una sinfonía de recuerdos aromáticos a membrillo, miel, frutas cítricas, piña, ahumados, ensamblados con notas de vainilla, canela y galleta bajo un fondo de hierbas aromáticas como menta.

La entrada en boca es fresca y agradable, para mostrarse muy voluminoso, redondo y untuoso, con buena acidez. Retronasal perfumada a miel y cítricos. Final con ligero amargor elegante. Es un vino largo y persistente.

