

TOBIA

OSCAR TOBIA GRAN RESERVA 2011



Añada 2011

Calificada por el Consejo Regulador como "**Añada Excelente**".

La añada estuvo caracterizada por el escaso rendimiento de los viñedos y el menor tamaño de granos de uva, debido a la gran sequía que padeció todo el viñedo riojano.

Esta baja productividad fue muy beneficiosa para la calidad de la uva, que en su conjunto fue excepcional, presentando un impecable estado sanitario, con ausencia total de plagas y enfermedades. Las uvas mostraron un magnífico equilibrio entre graduación alcohólica, acidez y contenido polifenólico, con una muy buena maduración.

Viñedos

- **Tempranillo (93%)** procede de 3 viñedos de Rioja Alta:
 1. Situado en San Asensio, plantado en 1921, en vaso. Altitud: 535 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación sur-oeste. Clima atlántico con influencia mediterránea.
 2. Situado en San Vicente de la Sonsierra, plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación norte hacen que tenga un clima puramente atlántico.
 3. Situado en Haro, plantado en 1990. Altitud: 590 m. Suelo arcillo calcáreo con muchas gravas. Orientación sur-este. Clima atlántico.
- **Graciano (7%)** procede de un viñedo situado en San Adrian, plantado en 1996. Altitud: 345 m. Suelo: calizo pedregoso con sustrato de gravas muy pobre. Orientación este-oeste. Clima muy mediterráneo.

Elaboración

- Fermentación de la uva despallada, pero sin estrujar, a **temperatura controlada** en "depósitos inteligentes", con **previa maceración** pelicular en frío.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una crianza durante **24 meses** en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- **Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- Selección limitada a **6.600 botellas de 75 cl.**

Analítica

- Grado Alcohólico: 14,5%
- Acidez total: 5,6 g/l (Ac. Tartárico)
- Azúcares reductores: 2,3 gr/l.

Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Denominación
de Origen Calificada

Bodegas
Familiares
Independent
Family
Wineries

Notas de Cata

Se presenta limpio y brillante, color rojo cereza intenso con ribetes granates.

El aroma es intenso, fino y complejo. En primer lugar destaca la fruta negra como ciruelas pasas y guindas. Posteriormente aparecen notas minerales, recuerdos mentolados y balsámicos, especias como pimienta negra, clavo y hojas de tabaco.

En boca se muestra amable, aterciopelado, untuoso y muy voluminoso, con taninos muy pulidos y maduros. Muy estructurado, glicérico, con cuerpo, potente, redondo. Carnoso y maduro con un final muy largo y persistente.

Premios

Tim Atkin MW (Special Report Rioja 2017): 91 puntos.

Andreas Larsson-Best Sommelier of the World: 93 puntos.

