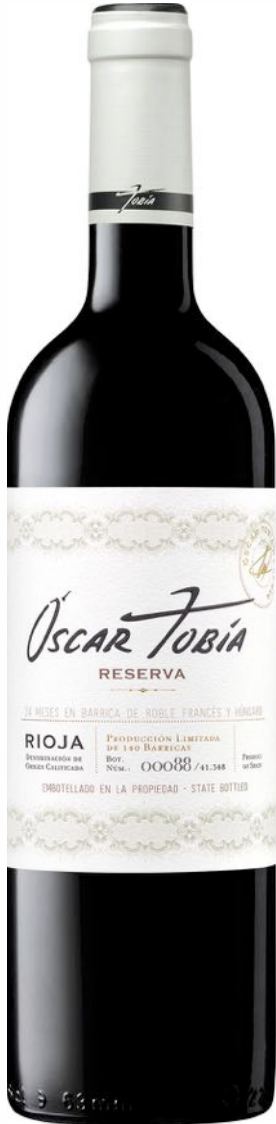


TOBÍA

OSCAR TOBÍA RESERVA 2012



Añada 2012

Esta añada 2012 estuvo marcada por los bajos rendimientos de los viñedos como consecuencia de la continua sequía que se prolongó durante las 2 últimas cosechas 2011 y 2012). En su conjunto, la calidad de la uva fue muy buena, presentando un impecable estado sanitario (los racimos de uva tenían un aspecto inmejorable, con ausencia total de plagas y enfermedades) y un magnífico equilibrio entre graduación alcohólica, acidez y contenido polifenólico. La vendimia de los viñedos seleccionados fueron los días 28 de septiembre, y los días 7, 11 y 16 de octubre y se realizó de forma manual.

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%)** procedente de un viñedo situado en Rioja Baja, en el término de Aldeanueva de Ebro, plantado en 2003, en espaldera, sobre un suelo arcillo férreo con sustrato de gravas, pobre en nutrientes y poco profundo. Altitud: 370 m. Orientación: norte-este. Clima: mediterráneo con una influencia atlántica.

Elaboración

• Fermentación de la uva despalillada, 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.

• La crianza de este vino se completó con una estancia en botella superior a los 15 meses.

• Selección limitada a **56.600 botellas de 75 cl.**

Analítica

Grado Alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5,4 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 2,7 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 fragante, elegante y complejo. En una sinfonía de aromas, apareciendo en primer lugar la fruta negra madura como ciruelas pasas, guindas y arándanos. A continuación aparecen las notas especiadas como pimienta negra, clavo y canela, seguido de recuerdos de hierbas aromáticas como la menta, y finalmente se nos muestran finas notas de roble, de cedro, chocolate amargo y hojas de tabaco.

En boca se muestra amable, aterciopelado, untuoso y muy voluminoso, con unos taninos muy pulidos. Muy estructurado con buena frescura, glicérico, con cuerpo, carnoso y redondo, con sensación envolvente en la boca. Maduro con un final muy largo y persistente. Lleno de sensaciones y matices.

Premios y Reconocimientos

- Seleccionado como Vino Institucional de D.O.Ca Rioja. por el Consejo Regulador
- Tim Atkin MW: 92 puntos (Rioja Report 2017)
- Vivir el Vino 2017: 92 puntos
- Decanter Magazine: 90 puntos
- Mundus Vini 2017: Medalla de Plata

