

# TOBIA

## TOBIA GRACIANO 2014



### Añada 2014

Había una expectativa de una gran cosecha en calidad porque la vid al final del invierno presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario debido a una climatología inicial muy favorable. Pero durante la vendimia, la climatología fue adversa con abundantes lluvias y decidimos adelantar la fecha de recolección para preservar esa máxima calidad de la uva con una óptima sanidad y maduración. La fecha de vendimia fue el 3 y 4 de octubre.

### Viñedo

- **Graciano 100%**, procedente de un viñedo situado en Rioja Baja, en el término de Aldeanueva de Ebro, plantado en espaldera, sobre un suelo arcillo férrico con sustrato de gravas, pobre en nutrientes y poco profundo. Altitud: 370 m. Orientación: norte-este. Clima: mediterráneo con una influencia atlántica.

### Elaboración

- **Maceración pelicular durante 3 días.** Fermentación de la uva suavemente despallada y sin estrujar a temperatura controlada durante 6 días.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una **crianza con sus lías durante 11 meses** más en las mismas **barricas nuevas y de un uso de roble húngaro**.
- **Estabilización natural del vino en barrica**, sin clarificación.
- **Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- Producción limitada: **9.300 botellas 75 cl.**

### Analítica

Grado Alcohólico: 13,50 %  
Acidez Total: 5,58 gr. Ac. Tartaric  
Azúcares Reductores: 3,00 gr./l.  
Temperatura de Consumo: 15-16°C

Denominación  
de Origen Calificada

Bodegas  
Familiares  
Independent  
Family  
Wineries

### Nota de Cata

Su aspecto es limpio y brillante. De color rojo cereza con tono púrpuras, bien cubierto de capa.

Intenso y fragante aromas a hierbas aromáticas como eucalipto y anís, acompañadas de notas de frutas exóticas, como la carambola, y frutas rojas, como casis, en armonía sobre un fondo especiado, de toffee y cuero. Nariz compleja y elegante.

Su entrada en boca es dulce y amable, con buena acidez que lo muestra muy fresco y agradable. Es redondo, voluminoso, carnoso, con buena estructura y taninos maduros. Con final largo, persistente y sutil amargor. Un vino varietal muy personal con una retronasal muy fragante.

