

TOBIA

TOBIA ROSADO 2016



Añada 2016

La cosecha 2016 ha sido de una elevada calidad y también de una alta productividad, debido, en gran medida, a la fertilidad de la floración y cuajado de granos, que se mantuvo hasta el final de la maduración. Esta alta fertilidad se reflejaba en unos tamaños de granos más grandes y en un mayor tamaño de racimos. Por fortuna, la climatología favorable durante los meses de la maduración, que siempre son cruciales (septiembre y octubre) nos permitió que la cosecha fuera de una excelente calidad, con ausencia de plagas y enfermedades. La fecha de vendimia se situó dentro de la normalidad, con un retraso de 3 semanas respecto a la añada 2015, la más temprana de todas hasta la fecha.

Pero lo más destacable de esta vendimia fue la lenta maduración de los viñedos de las diferentes fincas, que alargó la duración de la cosecha hasta dos meses.

Se seleccionaron 2 viñedos de Rioja Alta de la variedad Garnacha y se vendimió el día 11 de octubre.

Son viñedos poco productivos, con marcado carácter atlántico por su altitud (570 y 600 mm) como por su orientación (norte-oeste) situados en zonas frescas en maduración, con suelos arcillo-calcáreos.

Varietades: 100% Garnacha.

Elaboración

- Mínima maceración pelicular de los hollejos a temperatura fría.
- Sangrado del mosto limpio, desechando el mosto prensa.
- Fermentación lenta y suave en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 1 mes.

Notas de Cata

Aspecto limpio, brillante. Atractivo color rosa pálido con tonos azules.

Nariz franca y muy intensa. Predominan los intensos aromas florales como rosas y azahar y los aromas frutales como fresa, pera, frambuesa y cítricos sobre elegantes aromas de hierbabuena.

En boca es muy suave y fresco. Amable, dulce al inicio. Con muy buena acidez que lo hace muy refrescante. Untuoso y redondo. Con una retronasal perfumada a frambuesas y flores blancas. Sutil, persistente y con un final ligeramente amargo elegante.

Analítica:

Grado Alcohólico: 12,70% vol.

Acidez Total: 6,12 g/l en tartárico

Azúcares Reductores: 1,2 g/l

Vintage 2016

This vintage has been both of high quality and high yieldings too, due mainly to the fertility of the flowering and grape setting period that was kept till the end of the ripeness process. Fertility that was resembled in bigger grapes and bunches. Luckily, the favourable weather during maturation months, that are always crucial (September and October), allowed the harvest to be of high quality, with absence of plagues and diseases. Harvest time was at a standard timing, delayed 3 weeks compared to the previous vintage 2015, that was the earliest so far.

However, the most remarkable fact of this harvest was the slow ripeness of the different plots what extended the harvest further two months till its end.

Two Grenache vineyards from Rioja Alta were selected and harvested on October 11th.

They are quite low yielding vineyards with a marked atlantic carácter, situated in cold áreas with altitudes between 570-600 metres and north-west oriented, located in chalky clayish soils.

Grapes Varieties: 100% Garnacha.

Winemaking

- Short skin maceration at cold temperature under an atmosphere saturated with carbon dioxide.
- Only the free run juice is slowly-fermented at temperature controlled in stainless steel tanks for 1 month.

Tasting Notes

Clean and bright appearance. It presents a very attractive pale pink colour with blue hints.

Straightforward, clean and intense aroma. Predominant scents of red fruit (raspberry & strawberry) and citric, over elegant minty and floral aromas (roses & orange blossom)

The palate is soft, balanced and very fresh. Friendly and sweet at the beginning. Unctuous and round. The excellent acidity provides it with a refreshing feeling. Perfumed aftertaste of raspberries and white flowers. Subtle, persistent and with a slightly sour end.

Analysis:

Alcohol: 12,70%

Total Acidity: 6.12 g/l (Tartaric acid)

Residual Sugar: 1.2 gr/l.