

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBÍA

VINEYARDS · WINERY · WINES



FICHAS DE CATA
TECHNICAL SHEETS

ALMA TOBIA

Tinto
2009



Añada 2009

Añada con maduración muy temprana debido a un verano seco y caluroso. Las lluvias del 18 y 19 de septiembre fueron muy beneficiosas para la maduración final de la uva. El menor tamaño de la uvas y los racimos más pequeños fueron muy propicios para la calidad del vino. El estado sanitario de la vendimia fue impecable.

Viñedos: Se seleccionaron 3 viñedos:

- **Tempranillo (50%)** procede de un viñedo situado en San Asensio, plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte. Clima: puramente atlántico.
- **Graciano (35%)** 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.
- **Merlot (15%)** procede de un viñedo experimental de la DOCa Rioja situado en Haro, plantado en 1990, conducido en espaldera. Altitud: 590 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación: sur-este. Clima atlántico.

Elaboración

- Elaboración por separado de las distintas parcelas con encubado de la uva despalillada, pero sin estrujar, a temperatura controlada. Previamente se realizó una **maceración pelicular en frío**.
- **Fermentación maloláctica en barrica** nueva de roble francés de grano fino, seguido de una **crianza durante 20 meses** en las mismas barricas.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- Embotellado **sin filtrar** para respetar todas las cualidades del vino.
- Selección limitada a **44 barricas**.

Notas de Cata

De aspecto limpio y brillante con abundante lágrima y de capa alta, presenta un color rojo cereza picota con tonos granates muy cubierto.

En nariz se muestra complejo, presentando un intenso aroma a fruta madura (ciruelas pasas), notas mentoladas y minerales, con un fondo de notas ahumadas, moca y cacao.

En boca es estructurado, bien armado, corpulento, lleno, redondo y fresco. Muy largo e intenso, con taninos muy pulidos.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,50% Acidez total: 6,0 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,9 gr/l. Sulfuroso Total: 64 mg/l.

Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios:

Robert Parker-The Wine Advocate's: 91 puntos
Wine Enthusiast: 91 puntos
Guía Peñín: 91 puntos

Year 2009

The ripening of this vintage was earlier due to a dry, hot summer. The rains of the 18th and 19th September were very beneficial for the final ripening of the grapes. The smaller fruit size with smaller clusters was very favourable in order to get a high quality wine. The health quality of the grapes was impeccable.

Vineyards: We selected three vineyards:

- **Tempranillo (50%)** comes from a vineyard located in San Asensio, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. North-facing. Climate: purely Atlantic.
- **Graciano (5%)**. The vineyard is located in San Adrian, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation, Very Mediterranean climate.
- **Merlot (15%)** comes from an experimental vineyard Rioja DOCa located in Haro, planted in 1990, conducted in trellis. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with gravel. Orientation: south-east. Atlantic climate.

Winemaking

- Whole destemmed grapes that underwent **cold maceration** followed by fermentation in small open tanks at a controlled temperature.
- After **malolactic fermentation in new, fine-grained, French oak barrels**, the wine underwent a barrel **aging of 20 months** in the same barrels with the occasional batonage.
- **Stabilization** took place **in the barrels**.
- Bottled **without filtration** so as to respect the quality of the wine.
- Total **production: 44 barrels**.

Tasting Notes

Beautiful brilliant and clear appearance, showing an abundant amount of legs. Deep cherry with interweaving hues of garnet.

Complex and intense aroma of black fruit (prune), mineral and menthol touch with a smoky, moca and cacao background.

On the palate it shows great structure and body with mature, fine tannins leading to a long concentrated finish.

Analysis

Alcohol: 14,50% Total Acidity: 6,0 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2,9 gr/l. Total Sulfurous: 64 mg/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards:

Robert Parker-The Wine Advocate's: 91 points
Wine Enthusiast: 91 points
Peñín Spanish Wine Guide: 91 points

VINEYARDS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES

ALMA TOBIA

Rosado

Fermentado en Barrica
2013



*Es un rosado muy original y vanguardista, innovador.
Fuimos la primera bodega en elaborar un Rosado Fermentado en Barrica.*

Viñedos

- **Tempranillo (55%)** procede de un viñedo situado en San Asensio, plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte. Clima: puramente atlántico.
- **Graciano (35%)** 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.
- **Merlot (10%)** procede de un viñedo experimental de la DOCa Rioja situado en Haro, plantado en 1990, conducido en espaldera. Altitud: 590 m. Suelo arcillo calcáreo con gravas. Orientación: sur-este. Clima atlántico.

Elaboración

- Selección de la uva de tres viñedos y vinificación minimalista por separado. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura.
- **Fermentación** del mosto limpio en **barricas nuevas de roble francés** grano fino. Crianza con removido periódico de lías durante **5 meses** en las mismas barricas.
- Ensamblaje de las tres variedades al final de la crianza
- Selección limitada a **34 barricas**.

Notas de Cata

Color: Rojo frambuesa brillante e intenso.

Complejo, original, limpio y profundo aroma a frutas rojas ácidas (fresa y frambuesa) acompañadas de sugerentes notas a fruta roja madura, como cerezas, y hierbas aromáticas sobre un fondo muy bien integrados de ahumados y toffes.

Boca: Equilibrada y fresca. Destacando su enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un ligero final a almendra amarga muy elegante. Retronasal muy perfumada.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,19% Acidez total: 5,60 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 1,90 gr/l. Sulfuroso Total: 109 mg/l.
pH: 3,39

Temperatura de Consumo: 10°C.

Premios

Guía Repsol 2015: 90 puntos

Alma Tobia Rosado FB 2012.

Guía Peñin: 90 puntos

Robert Parker: 88 puntos.

Vivir el Vino 2014: 92 puntos

Alma Tobia Rosado FB 2010:

Robert Parker: 90 puntos.

Guía Peñin: 90 puntos.

*This rosé wine is very original, avant-garde and innovative.
We were the first Winery to make a Barrel Fermented Rosé.*

Vineyards

- **Tempranillo (55%)** comes from a vineyard located in San Asensio, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. North-facing. Climate: purely Atlantic.
- **Graciano (5%)**. The vineyard is located in San Adrian, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation, Very Mediterranean climate.
- **Merlot (10%)** comes from an experimental vineyard Rioja DOCa located in Haro, planted in 1990, conducted in trellis. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with gravel. Orientation: south-east. Atlantic climate.

Winemaking

- Meticulously hand selected from the three vineyards and minimalist vinification separately. Must was filtered after 36 hours of maceration under a protective layer of CO₂ and held at a controlled temperature.
- Must was **fermented** in **new**, fine-grained **French oak barrel**. The wine is aged for **5 months** in the same French oak barrels with the occasional "batonage".
- The three wines are blended at the end of the ageing period.
- Total **limited at 34 barrels**.

Tasting Notes

Intense and brilliant strawberry red color.

Intense, singular, clean, elegant, complex and enticing aroma of red fruits (strawberry and raspberry) escorted with a suggestive red ripe fruit and slight mentholated aroma, undertones well integrated with smoked and coffee.

On the palate is well-balanced, fresh, unctuous and silky in the mouth. The wine lingers on the palate leading to a long and elegant bitter finish.

Analysis

Alcohol: 14,21% Total Acidity: 5.60 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 1.90 gr/l. Total Sulfurous: 109 mg/l.
pH: 3.39

Recommended Temperature: 10°C.

Awards

Repsol Spanish Wine Guide 2015: 90 points.

Alma Tobia Rosado FB 2012.

Guía Peñin: 90 puntos

Robert Parker: 88 puntos.

Vivir el Vino (Spanish Guide): 92 points

Alma Tobia Rosado FB 2010:

Robert Parker: 90 puntos.

Guía Peñin: 90 puntos.

VINEDOS · BODEGAS · VINOS

Tobia

VINEYARDS · WINERY · WINES

OSCAR TOBIA

Reserva

2010



Añada 2010

Destacamos, de esa campaña el excepcional, el estado sanitario del viñedo durante todo el ciclo de la vid. Los racimos de uva tenían un aspecto impecable, muy sanos, y en ausencia total de plagas y enfermedades.

La evolución de la maduración fue normal en fechas dentro de la media tradicional, destacando el buen tiempo durante los meses de verano. Durante la maduración las temperaturas nocturnas son más bajas y muy propicias para la calidad.

Viñedos

• **Tempranillo (95%)** 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 (5%)** 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 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. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 12 meses.
- **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 **41.392 botellas de 75 cl.**

Notas de Cata

De color rojo cereza con ribetes granates y violáceos. Se presenta limpio y brillante. El aroma es intenso, elegante y complejo. Destacan frutas negras como ciruelas pasas, con recuerdos mentolados y especiados de nuez moscada y clavo, regaliz y notas de toffee y fina madera de cedro. Un envolvente aroma a caramelo y chocolate nos inunda la copa tras un breve instante.

La entrada boca es amable y equilibrada. Es muy untuoso, voluminoso, con taninos muy pulidos, fresco, con buena estructura y cuerpo. Carnoso y maduro. Un vino muy redondo, con mucho recorrido y buena persistencia.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,68% Acidez total: 5,3 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,1 gr/l. Sulfuroso Total: 95 mg/l.
Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios

Wine Spectator 2015: 91 puntos.
Vivir el Vino 2015: 94 puntos.
Guía Repsol 2015: 91 puntos
Decanter Asia Wine Awards: Silver Medal

Year 2010

Highlights of the campaign the exceptional health of the vineyard throughout the cycle of the vine. The grape clusters were impeccable, very healthy looking, and in the total absence of pests and diseases.

The evolution of maturation was normal in dates within traditional media, highlighting the good weather during the summer months. During maturation the night temperatures are lower and are very conducive to quality.

Winemaking

• **Tempranillo (95%)** comes from three vineyards in Rioja Alta:

1. Located in San Asensio, planted in 1921, in goblet training. Altitude: 535 m. Calcareous clay soil with gravel. South-west orientation. Atlantic climate with Mediterranean influence.
2. Located in San Vicente de la Sonsierra, planted in 1965, in goblet training. Altitude: 480 m. Calcareous clay soil with gravel. Northern exposure make a purely Atlantic climate.
3. Located in Haro, planted in 1990. Altitude: 590 m. Calcareous clay soil with many gravel. South-east orientation. Atlantic climate.

• **Graciano (5%)**. The vineyard is located in San Adrian, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation, Very Mediterranean climate.

- Whole berry cold fermentation is carried out into “smart tanks” after destemming at a **controlled temperature**.
- **Malolactic fermentation** took place **in oak casks. Aged for 24 months** in **French and Hungarian** oak and periodically agitated every 4 months. Aging was completed with a minimum stay of 12 months into the bottle.
- **Stabilization** took place **in the barrels**.
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Selected production limited at **41,392 bottles of 750 ml.**

Tasting Notes

Cherry red with maroon and violet tones . It is clean and bright. The aroma is intense, elegant and complex. Highlights black fruits such as prunes, with menthol and spicy memories of nutmeg and clove, licorice and toffee notes of fine cedar wood. An enveloping aroma of caramel and chocolate fills us drink after a brief moment. The mouth is friendly and balanced. It is very smooth, bulky, fresh, has very polished tannins , with good structure and body. Mature and ripe. A very round wine, with much travel and good persistence.

Analysis

Alcohol: 14.68% Total Acidity: 5.3 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.1 gr/l. Total Sulfurous: 95 mg/l.
Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

Wine Spectator 2015: 91 points.
Vivir el Vino 2015 (Spanish Wine Guide): 94 points
Repsol Spanish Wine Guide 2015: 91 points.
Decanter Asia Wine Awards: Silver Medal

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

Tobia

VINEYARDS · WINERY · WINES

OSCAR TOBIA Blanco Reserva 2009



Añada 2009

Añada con maduración muy temprana debido a un verano seco y caluroso. Las lluvias del 18 y 19 de septiembre fueron muy beneficiosas para la calidad final de la uva. El estado sanitario de la misma fue impecable.

Elaboración

- **Varietades:** 67% **Viura**, 33% **Malvasia**.
- Fecha de vendimia:
 - Malvasia. 8 de septiembre 2009. Rioja Baja. Suelo arcilloso, pedregoso muy pobre, con orientaciones sur-este. Zona con influencia climática mediterránea con viñedos muy viejos de más de 60 años con producción por cepa de 1,5 kg
 - Viura. 24 de septiembre 2009. Rioja Alta. Suelo arcillosos calcáreo y con altitudes de 450 y 500 m. Zona con influencia climática más atlántica con viñedos de 25 años y con producciones 2,5 kg/cepa.
- Maceración de la uva en frío durante 48 horas. Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15°C. Final de la fermentación alcohólica en barrica de roble francés y americano.
- Crianza en barrica de roble francés (70%) y americano (30%) durante 17 meses.
- Producción limitada a 19 barricas

Notas de Cata

Limpio y brillante, de color amarillo pajizo intenso.
Aroma elegante, complejo e intenso con recuerdos a frutas cítricas y tropicales, a miel, toffe, ensamblados con aromas de vainilla y canela bajo un fondo floral y mentolado.
Boca con entrada dulce y sedoso. Fresco, untuoso, meloso y sabroso. Redondo y fácil de beber, con retronasal intensa a miel y cítricos. Persistente

Analítica

Grado Alcohólico: 12,80% Acidez total: 6,1 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 1,8 gr/l. Sulfuroso Total: 175 mg/l.

Temperatura de Consumo: 10-12°C.

Year 2009

The ripening of this vintage was early due to a dry and hot summer. The rains of 18 and 19 September were very beneficial for the final quality of the grapes. The health quality of the grapes was impeccable.

Winemaking

- **Varieties:** 67% **Viura**, 33% **Malvasia**.
- Date of Harvest:
 - Malvasia. Located in Rioja Baja, Mediterranean climatic influence. It was harvested in 8th September 2009. Stony and clayey soil. South-east orientations. Very old vines over 60 years with production around of 1.5 kg per vine.
 - Viura. Located in Rioja Alta, Atlantic climatic influence. Calcium-clay soils. Altitude: 450-500 m. Vines over 25 years with production around of 2.5 kg per vine.
- Cold maceration during 48 hours. After straining the must, the juice is initially fermented at a controlled temperature of 14-15°C. The final alcoholic fermentation occurs in French and American oak.
- Aged for 17 months in fine French (70%) and American (30%) oak barrel.
- Production limited to 19 barrels

Tasting Notes

Clear and brilliant. Intense straw-colored yellow.
Elegant, complex, intense bouquet with evolving layers of citrus and tropical fruit, honey, toffee aromas among a delicate layer of white flowers, cinnamon and vanilla.
Powerful blend of both sweet and dry flavors. The wine is fresh, creamy, sweet and tasty. Round and easy to drink, floral and citrus flavors that leave a long persistent finish.

Analysis

Alcohol: 12.80% Total Acidity: 6.1 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 1.8 gr/l. Total Sulfurous: 175 mg/l.

Recommended Temperature: 10-12°C.

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

Tobia

VINEYARDS · WINERY · WINES

TOBIA
Gran Reserva
2000



La Elaboración

- **Viñedos:** Zona **Rioja Alta**, en **San Asensio** un 30%; y Zona **Rioja Alavesa**, en **Baños** un 70%. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, con altitudes entre 440 y 570 m.
- Variedades: 100% **Tempranillo**.
- Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a temperatura controlada máxima de 25-26 °C, con previa maceración pelicular en frío.
- La **fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano**.
- Posteriormente siguió una **crianza de 24 meses** en las mismas barrica, con trasiegos periódicos cada 3 meses
- **Estabilización natural del vino en barrica.**
- En **marzo de 2003 se embotelló sin filtrar.**

La Cata

Aspecto: Limpio. Brillante. Capa alta de color. Abundante lágrima.

Color: Cereza picota con tonos granates y morados.

Nariz: Armónico entre los aromas primarios (de frutas rojas compotadas, y de monte bajo) y los terciarios (de especias, y vainilla), sobre un molde de meloso cacao y fragante tostado. Nariz compleja y elegante.

Boca: Entrada franca y dulce. Equilibrado y con buena estructura. Con cuerpo y redondo. Retronasal intensa y fragantemente olorosa. Intenso y potente postgusto. Taninos muy maduros.

Analítica

Grado Alcohólico: 12,94 % Acidez Total: 5,1 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares Reductores: 1,00 gr./l. Sulfuroso Total: 72 mg/l

Temperatura de Consumo: 16-18°C

Premios

Meiningers Weinsuche (Alemania): Cata Rioja Gran Reserva 2013: 92 puntos
Guía Repsol 2015: 92 puntos

Winemaking

- **Vineyards:** 30% from **San Asensio in Rioja Alta** and 70% from **Baños de Ebro in Rioja Alavesa**. Stony calcium-clay soils at an altitude between 440 and 570 meters.
- Grape Variety: 100% **Tempranillo**.
- Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of no more than 25-26 °C.
- The **malolactic fermentation** was carried out **in a new American and French oak**.
- **Stabilization** took place **in the barrels**.
- After this, the wine was **aging during 24 months in the same barrels**.
- In **march of 2003** the wine was **bottled without filtering process**.

Tasting Notes

Appearance: Beautifully brilliant and clear, showing an abundant amount of legs.

Color: Deep cherry with interweaving hues of garnet.

Aroma: Well-balanced between red fruits aromas and spices and vanilla aroma upon aroasted cacao and fragrant background. Complex and elegant nose.

Palate: Free and sweet entry . Balanced with good structure. Full-bodied and round. Intense and fragant retronasalbreathing. Intense and powerful finish. Ripe tannins

Analysis

Alcohol: 12.94 % Total Acidity: 5.1 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 1.00 gr./l. Total Sulfurous: 72 mg/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

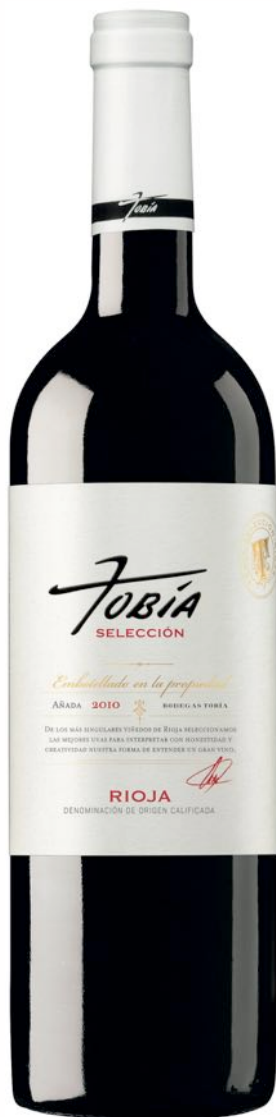
Meiningers Weinsuche (Germany): Rioja Gran Reserva Tasting 2013: 92 points
Repsol Spanish Wine Guide 2015: 92 points.

VINEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES

TOBIA SELECCION 2010



Añada 2010

Destacamos de esa campaña el excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final del ciclo. Los racimos de uva tenían un aspecto impecable, muy sanos, y en ausencia total de plagas y enfermedades. La evolución de la maduración fue normal, dentro de la media tradicional, destacando el buen tiempo de julio, agosto y septiembre durante la maduración, con temperaturas nocturnas más bajas, muy propicias para la calidad.

Viñedos:

- **Tempranillo (85%)** procede de 4 viñedos:
 1. Situado en Tudelilla. Plantado en 1965, en vaso. Altitud: 540 m. Suelo: arcillo calcáreo con gravas. Orientación: norte-este. Clima: Atlántico.
 2. Situado en Briones, plantado en 1975, en vaso. Altitud: 555 m. Suelo: arcillo calcáreo pedregoso. Orientación: sur-este. Clima: atlántico con influencia mediterránea.
 3. Situado en San Asensio, plantado en 1976, en vaso. Altitud: 535 m. Orientación sur-oeste. Clima es atlántico con influencia mediterránea.
 4. Situado en Ausejo, plantado en el 2000, en espaldera. Altitud: 525 m. Orientación: este-oeste. Suelo: arcillo limoso calizo con sustrato de gravas y muy pobre en nutrientes, Clima: influencia mediterránea.
- **Graciano (10%)** 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.
- **Garnacha (5%)** procede de un viñedo situado en Tudelilla, plantado en 1930. Suelo lleno de gravas y piedras. Orientación; sur-este. Altitud: 530 m. Clima: atlántico con influencia mediterránea.

Elaboración:

- Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada de 25-26°C en depósitos inteligentes.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguida de una **crianza de 20 meses en barricas** de roble francés y americano.
- **Estabilización natural** del vino durante el proceso de crianza en barrica.
- Embotellado **sin filtrar** para respetar todas las cualidades del vino.
- Producción: **93.000 botellas de 75 cl.**

Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante, y color rojo cereza intenso con ribetes granates. Aroma intenso, franco y complejo. Destacan las frutas rojas como grosellas y frambuesas, con algún recuerdo a ciruela pasas y con un fondo de caramelo, especias como pimienta negra, regaliz y notas ahumadas. La entrada de boca es amable y equilibrada. Es untuoso, fresco, estructurado y redondo. Con un buen recorrido y persistencia. Retronasal frutal y a madera de cedro.

Análítica

Grado Alcohólico: 14,53% Acidez total: 5,3 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,3 gr/l. Sulfuroso Total: 85 mg/l.

Temperatura de Consumo: 16-18°C.

Premios

Decanter Asia Wine Awards: Medalla de Oro
Mundus Vini (Alemania): Medalla de Oro
Sélections Mondiales du Canada: Medalla de Oro.
Guía Peñín: 91 puntos
Mivino: 91 puntos

Year 2010

From this campaign we point out the excellent health qualities of the grapes until the end of the cycle. The appearance of the bunches was immaculate and healthy without pests and diseases. The ripening evolution was developed within the average dates, we can highlight the good weather in July, August and September with lower temperatures at night favoring the grape quality.

Vineyards:

- **Tempranillo (85%)** comes from four vineyards:
 1. Located in Tudelilla. Planted in 1965, in goblet training. Altitude: 540 m. Soil: calcareous clay with crushed stone. Orientation: north-east. Climate: Atlantic.
 2. Located in Briones. Planted in 1975, in goblet training. Altitude: 555 m. Soils: stony calcareous clay. Orientation: south-east. Climate: Atlantic with Mediterranean influence.
 3. Located in San Asensio. Planted in 1976 in goblet training. Altitude: 535 m. Orientation: South-west. Climate: Atlantic with Mediterranean influence.
 4. Located in Ausejo, planted in 2000, trellis. Altitude: 525 m. Orientation: East-West. Soil: calcareous silty clay with gravel substrate and very poor in nutrients, Climate: Mediterranean influence.
- **Graciano (10%)**. The vineyard is located in San Adrian, planted in 1996. Altitude: 345 m. Soils: stony limestone soil with very poor gravel substrate. East-west orientation. Very Mediterranean climate.
- **Garnacha (5%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, planted in 1930. Soil filled with gravel and stones. Orientation; south-east. Altitude: 530 m. Climate: Atlantic with Mediterranean influence.

Winemaking

- Meticulously hand selected. Whole berry fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature of 25-26 °C into "smart tanks".
- **Malolactic fermentation** took place in **oak barrel**.
- Aged for **20 months** in the same French and American oak barrel.
- **Stabilization** took place in **the barrels**.
- Bottled **without filtration** so as to respect the quality of the wine.
- Total **production: 93,000 bottles** of 750 ml.

Tasting Notes

Brilliant and clear. It is of a red cherry with intense burgundy trims. Complex, intense and straightforward aroma. Red fruits such as redcurrant, but also sloes and memories of plum compote, in a toffee background, spices like black pepper, licorice and smoky notes. Wood is well integrated with wine. Its entry is kind and balance. It shows itself unctuous, fresh, great structured and round. It is long and lingering. Fruity and cedar wood aftertaste

Analysis

Alcohol: 14.53% Total Acidity: 5.3 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.3 gr/l. Total Sulfurous: 85 mg/l.

Recommended Temperature: 16-18°C.

Awards

Decanter Asia Wine Awards: Gold Medal
Mundus Vini (Germany): Gold Medal
Sélections Mondiales du Canada: Gold Medal
Peñín Spanish Wine Guide: 91 points
Mivino (Spanish Wine Guide): 91 points

VINEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES

TOBIA Graciano 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. La vendimia de los viñedos seleccionados fueron los días 20 y 21 de septiembre y se realizó de forma manual.

En su conjunto, la calidad de la uva ha sido excelente, presentando un impecable estado sanitario y un magnífico equilibrio entre graduación alcohólica, acidez y contenido polifenólico, lo que se ha traducido en un vino muy aromático, lleno de notas frutales y florales.

Viñedo

- **Graciano 100%**, procedente de un viñedo situado en Rioja Baja, en el término de Aldeanueva de Ebro, plantado en 2003, 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.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una **crianza con sus lías durante 18 meses** más en las mismas **barricas nuevas y de un uso de roble húngaro.**
- **Estabilización natural del vino en barrica.**
- **Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- Producción limitada: **6.600 botellas 75 cl.**

Nota de Cata

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

Intenso y fragante aroma a frutas rojas (fresas, casis, frambuesas), notas florales (violetas y rosas) y mentoladas (eucalipto) bien armonizadas sobre un todo espaciado y de cacao. Nariz compleja y elegante.

Su entrada en boca es dulce y amable, mostrándose estructurado y con buen equilibrio. Posee una muy buena acidez que lo mantiene muy fresco y agradable. Es redondo, voluminoso, carnoso. Con final largo y persistente.

Analítica

Grado Alcohólico: 13,00 % Acidez Total: 5,65 gr. Ac. Tartaric
Azúcares Reductores: 3,00 gr./l. Total Sulfuroso: 85 mg/l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C

Premios (Añada 2010):

- Robert Parker - The Wine Advocate's: 91 puntos.
- Vivir el Vino 2014: 93 puntos.

Year 2012

This vintage 2012 was marked by low yields of the vineyard as a result of continued drought that lasted for the last 2 harvests. Harvest of vineyards were selected on 20th and 21st of September and was performed manually.

Overall, the quality of the grapes was excellent, featuring impeccable health status and a magnificent balance between alcohol, acidity and polyphenolic content, which has resulted in a very aromatic, full of fruity and floral notes.

Vineyard

- **Graciano 100%**, from a vineyard located in Rioja Baja, in the municipality of Aldeanueva de Ebro, planted in 2003, trellis, on a ferric clay soil with gravel substrate, nutrient poor and shallow. Altitude: 370 m. Orientation: north-east. Climate: Mediterranean with Atlantic influence.

Winemaking

- The alcoholic fermentation starts after **3-days skin maceration** at controlled temperature. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature.
- **Malolactic fermentation** takes place in **oak casks**, followed by **aging** on the lees for **18 months** in new and from one use only **Hungarian oak barrels.**
- **Stabilization** took place **in the barrels.**
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Production limited: **6,600 bottles of 75 cl.**

Tasting Notes

Its appearance is clean and bright. Cherry red color with a purple tones. Well covered. Intense and fragrant aroma of red fruits (blackcurrant, strawberry and raspberry), floral (violet and rose), and menthols such as eucalyptus in harmony with a background of spices and cocoas. Complex and elegant aroma.

The entrance on the mouth is sweet and friendly. On the palate is structured and well balanced. It has good acidity that keeps it very fresh and nice. It is round, bulky and meaty, with a long and persistent end.

Analysis

Alcohol: 13.00 % Total Acidity: 5.65 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 3.00 gr./l. Total Sulfurous: 85 mg/l.

Recommended Temperature: 15-16°C.

Awards (Vintage 2010)

- Robert Parker: 91 points.
- Vivir el Vino 2014: 93 points.

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES

TOBIA Rosado 2014



Añada 2014

Esta añada ha sido muy complicada por el abundante agua caída durante la época de maduración.

Inicialmente indicaba que venía una cosecha excelente y muy sana debido a la buena climatología durante la primavera y el verano, pero debido a las últimas lluvias de septiembre y octubre la calidad se depreció.

En esta disyuntiva, fue fundamental adelantar la fecha de vendimia para obtener una uva más óptima y sana.

Variedades

100% Garnacha 100%, proveniente de 2 viñedos de Rioja Alta, vendimiados los días 7 y 15 de octubre. Son viñedos poco productivos, con marcado carácter atlántico por su altitud (570 y 600 m) y orientación (norte-oeste) situados en zonas frescas de maduración. Suelos: arcillo-cascajosos.

Elaboración.

- Elaboración de la uva despalillada sin estrujar.
- Suave y corta maceración prefermentativa en frío.
- A continuación, sangrado del mosto limpio por gravedad.
- Fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Notas de Cata.

Aspecto limpio y brillante. Presenta un color rosa pálido con tonos azules.

Aroma franco e intenso a fruta roja como fresas y a cítricos como pomelo sobre elegantes aromas florales (rosas y flor de azahar) y de hierbabuena y eucalipto.

En boca es suave, equilibrado y fresco. Amable y dulce al inicio. Excelente acidez que lo hace muy refrescante. Con una retronasal perfumada a frambuesas y flores blancas.

Analitica

Grado Alcohólico: 12,35 %

Acidez Total: 6,4 gr./l. Ac. Tartarico

Azúcares Reductores: 2,5 gr./l.

Total Sulfuroso: 95 mg/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C

Year 2014

This vintage has been complicated due to abundant rainfall during the ripening period.

Initially we expect an excellent harvest with a very healthy grapes due to good weather during the spring and summer. But the rainfall during September and October depreciated the quality of this vintage.

At this juncture, it was essential to advance the harvest date in order to obtain more optimal and healthier grapes.

Variety

100% Garnacha, from two vineyards located in Rioja Alta, with a low productivity and Atlantic character marked due its altitude (570 and 600 m) and its orientation (north-west). They are situated in cool areas of maturation. Soil: gravelly clay. The harvest was on 7th and 15th October.

Winemaking

- The grapes were stemmed without crushing.
- Soft and short cold maceration.
- Only the free run juice is slow-fermented in temperature controlled stainless steel tanks.

Tasting Notes

Clean and bright appearance. It has a pale pink color with blue tones.

Straightforward and intense aroma of red fruits like strawberries and citrus fruits such as grapefruit above an elegant floral aromas (roses and orange blossom) and peppermint and eucalyptus.

In the mouth it's soft, balanced and fresh. Friendly and sweet at the beginning. Its excellent acidity makes it very refreshing. Perfumed aftertaste of raspberries and white flowers.

Analysis

Alcohol: 12.35%

Total Acidity: 6.4 g/l (Ac. Tartaric)

Sugar Reducing: 2.5 gr/l.

Total Sulfurous: 95 mg/l.

Recommended Temperature: 8-10°C.

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

TOBIA

VINEYARDS · WINERY · WINES

VIÑA TOBIA Tinto 2013



Añada 2013

Esta añada 2013 ha sido la más tardía en maduración de las últimas décadas, con maduraciones muy desiguales de unos viñedos a otros. Ha sido un año muy complejo. Y la selección de los distintos viñedos ha sido fundamental.

La vendimia de los viñedos seleccionados de Rioja Alta fueron los días 14 y 18 de octubre

En su conjunto, la calidad de la uva ha sido buena, presentando unos contenidos en acidez total altos y una sanidad irregular en algunas fincas.

Elaboración.

- Variedades: 50% Tempranillo, 50% Garnacha.
- Selección de la uva en diferentes viñedos.
- Elaboración de la uva despallada pero sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío a temperatura 10-12 °C durante 36 horas.
- Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-25°C con una corta maceración.
- Estabilización natural y filtración no agresiva antes de su embotellado.
- Producción limitada: 120.000 botellas de 75 cl.

Notas de Cata.

Aspecto limpio, brillante. Presenta un color de intensidad media, rojo púrpura con ribete violáceo.

En nariz presenta un aroma limpio, franco e intenso a frutas rojas como grosellas, frambuesas y cerezas, notas de regaliz y confitura, zarzamora, violetas y menta.

En boca es equilibrada, amable y ligera. Posee untuosidad, redondez y mucha frescura. Retronasal muy varietal a frutas rojas y zarzamora.

Analítica

Grado Alcohólico: 13,50 % Acidez Total: 5,81 gr./l. Ac. Tartarico
Azúcares Reductores: 2,10 gr./l. Total Sulfuroso: 45 mg/l.

Temperatura de Consumo: 14-15°C

Year 2013

This vintage 2013 has been the later maturing in recent decades, with very uneven ripening from vineyard to others. It has been a very difficult year. And the selection of the various vineyards has been fundamental.

The harvest of selected vineyards of Rioja Alta were on 14th and 18th October
Overall, the quality of the grapes were good, showing a high total acid content and an irregular ripening in some vineyards

Winemaking

- Grape Variety: 50% Tempranillo, 50% Garnacha.
- Grapes were selected from our vineyards.
- They were destemmed, without been crushed, before undergoing a process of cold maceration (10-12°C) during 36 hours.
- After that, fermentation at a controlled temperature of 24-25°C was carried out with a brief maceration.
- Natural stabilization and a non-aggressive filtering were made before bottling.
- Total production: 120,000 bottles of 750 ml.

Tasting Notes

Brilliant and clear. It is of a red purple surrounded by a violet trim.

On the nose, it offers a clean, honest and intense bouquet of red fruits such as redcurrants, raspberries and cherries, with touches of licorice, violet and mint aroma.

On the palate, it is balanced, friendly and light. It has smoothness, roundness and freshness. Very varietal red fruits and blackberry aftertaste

Analysis

Alcohol: 13.50% Total Acidity: 5.81 gr./l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 2.10 gr/l. Total Sulfurous: 45 mg/l.

Recommended Temperature: 14-15°C.

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

Tobia

VINEYARDS · WINERY · WINES

VIÑA TOBIA Blanco 2014



Añada 2014

Una excelente añada para la elaboración de vinos blancos de calidad, donde la vid presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario, máxime cuando decidimos adelantar la vendimia antes de las lluvias caídas en octubre.

Debido a la climatología de un verano fresco y poco caluroso, el ciclo vegetativo de los viñedos venía con retraso por lo que la uva presentaba una madurez aromática y una acidez excelente.

Se seleccionaron varios viñedos viejos repartidos por la Rioja Alta de las variedades Viura y Verdejo y después del seguimiento de la maduración se decidió vendimiar los días 25 de septiembre, 3 y 5 de octubre. Son viñedos de más de 50 años con un marcado carácter atlántico, situados en zonas frescas en maduración, con suelos arcillo-cascajosos, con orientaciones noreste y suroeste y en altitudes de 500 y 550 mm. Los rendimientos medios de los viñedos fueron de 8.000 kg/ha.

Elaboración

- Variedades: 80% Viura, 20% Verdejo.
- Selección de la uva en viñedo.
- Maceración prefermentativa de la uva en frío durante 24 horas.
- Sangrado del mosto limpio y fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.
- Crianza en sus lías durante 1 mes.
- Estabilización y filtración previa al embotellado.

Nota de Cata

Aspecto limpio, brillante. Presenta un color amarillo pálido con irisaciones verdosas.

Nariz franca, muy intensa. Predominan las notas de la fruta de la pasión, pera, y cítricos, sobre un elegante fondo de hierbas aromáticas como hierbabuena, hinojo y flor de azahar.

En boca es fresco, voluminoso, ligero. Dulce al inicio, enseguida se muestra sedoso y untuoso, con una muy buena acidez que lo hace muy refrescante. Redondo y sabroso. Con una retronasal perfumada a fruta de la pasión, hierbabuena y pera. Un vino muy agradable para pasar unos buenos minutos alrededor de una botella.

Analitica

Grado Alcohólico: 12,10% Acidez total: 5,8 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 1,6 gr/l. Sulfuroso Total: 105 mg/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C.

Year 2014

An excellent vintage for quality white wines; the vines were extraordinary healthy with exceptional grape quality, particularly when we decided to bring forward the harvest and start before the rains in October.

Due to the cool summer which wasn't too hot the growth cycle of the vines started late which meant that the grapes showed aromatic maturity and excellent acidity.

We selected several old vineyards spread across Rioja Alta for the varieties of Viura and Verdejo we decided to harvest on September 25th, 3rd and 5th of October.

The vineyards are over 50 years old with a strong Atlantic influence, located in cool maturing areas, with gravelly clay soils. Orientated towards the northeast and southwest at altitudes of 500 and 550 meters, the average yields of the vineyards were 8.000 kg/Ha

Winemaking

- Variety: 80 % Viura, 20 % Verdejo.
- Grapes underwent selection in the vineyards.
- Cold maceration in contact with the skins for 24 hours under an atmosphere saturated with carbon dioxide.
- Only the free run juice is slow-fermented in temperature controlled stainless steel tanks.
- Aged on its own lees for 1 month.
- The wine underwent stabilization and filtration before bottling.

Tasting Notes

Clean appearance, bright. The wine has a pale yellow colour with hints of green. Very intense and open nose. Notes of passion fruit, pear and citrus are followed by elegant aromas of herbs including mint, fennel and orange blossom. The palate is fresh, with a good mouthfeel. Silky and smooth, with good acidity makes it very refreshing. Round and mouthwatering, with a fragrant finish of passion fruit, mint and pear. A delicious wine to spend a good moment around a bottle.

Analysis

Alcohol: 12.10% Total Acidity: 5.8 g/l (Ac. Tactaric)
Sugar Reducing: 1.6 gr/l. Total Sulfurous: 105 mg/l.

Recommended Temperature: 8-10°C.

VINEDOS · BODEGAS · VINOS

Tobia

VINEYARDS · WINERY · WINES