

TOBÍA

VIÑA TOBÍA BLANCO 2016



Añada 2016

Cosecha 2016 que 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, y con un retraso de 3 semanas respecto a la añada anterior 2015, que fue la más temprana de todas las añadas hasta la fecha.

Pero lo más destacable de esta vendimia fue la lenta maduración de los viñedos de las diferentes fincas, lo que alargó la duración de la cosecha hasta dos meses. La fecha de vendimia de los viñedos seleccionados para Viña Tobía Blanco fueron los días 1, 9, 10 y 11 de octubre.

Se trata de viñedos viejos, entre 40-60 años de edad, con un marcado carácter atlántico, situados en zonas frescas en maduración en altitudes entre 500 y 550 m. en el corazón de Rioja Alta. Las fincas tienen diferentes tipos de suelos predominando los arcillosos pedregosos, que hacen que los rendimientos medios fueran moderados en torno a 7.000 kg/Ha.

Variedades: 90% Viura de viñedos viejos, 10% Maturana Blanca.

Elaboración

- Selección de la uva en diferentes viñedos.
- Maceración de los hollejos durante 24 horas a temperatura fría.
- Sangrado del mosto limpio, desechando el mosto prensa.
- Fermentación lenta y suave en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 30 días.
- Crianza con sus lías durante 15 días.

Notas de Cata

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

Nariz intensa con predominio de notas frutales de pepita (manzana y pera), notas de plátano y frutas cítricas sobre un elegante fondo de hierbas aromáticas como hinojo, monte bajo y membrillo.

En boca presenta un gran equilibrio, con volumen y frescura. Dulce al inicio, enseguida se muestra sedoso y untuoso, con una buena acidez muy bien integrada. Redondo y sabroso. Retronasal perfumada a hierbabuena y pera.

Análisis:

Grado Alcohólico: 13,19% vol.

Acidez Total: 5,36 g/l en tartárico

Azúcares Reductores: 1,7 g/l

Temperatura Recomendada: 8-10° C.

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 ripening period, that are always crucial (September and October), allowed the harvest to be of high quality, with absence of plagues and diseases.

Harvest time was normal, 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.

The selected plots for this wine were picked up in October 1st and then from 9th to 11th.

They are vineyards between 40-60 years old, with marked atlantic character from cold áreas and altitudes between 500-550 m. from Rioja Alta's heart. The plots have different clayish-stony soils with moderate average yieldings of around 7000 kg/Hectare.

Grapes Varieties: 90% Viura from old vineyards, 10% Maturana Blanca.

Winemaking

- Grapes underwent selection in the different vineyards.
- Cold skin maceration for 24 hours.
- Only the free run juice is slowly-fermented at controlled temperature stainless steel tanks.
- Aged on its own lees for 15 days
- The wine underwent stabilization and filtration before bottling.

Tasting Notes

Clean and bright appearance. The wine has a pale yellow colour with greenish hints.

Very intense complexity of fruity notes like seed fruits (Apple, pear), banana hints, and citric fruits followed by elegant aromas of herbs including mint, fennel and quince.

The palate shows great balance, freshness and mouthfulness. Sweet from start, silky and smooth, with well integrated acidity what makes it very refreshing. Round and mouthwatering, with a fragrant finish of mint and pear.

Analysis:

Alcohol: 12.52%

Total Acidity: 5.51 gr./l (Ac. Tartaric)

Residual sugar: 1,6 gr/l.

Recommended Temperature: 8-10°C.