

TOBÍA SELECCIÓN 2009 / FICHA TÉCNICA

Añada 2009

Esta añada 2009 fue una de las vendimias más tempranas de Bodegas Tobía. Este adelanto de la maduración de la uva fue debido al tiempo seco y a las altas temperaturas durante los meses de julio, agosto y septiembre. Pero el dato que marcó la calidad final de la uva fue las lluvias caídas los días 18 y 19 de septiembre, que fueron muy beneficiosas para los viñedos que empezaban a sufrir estrés hídrico. Después de unos días de pausa en la vendimia por la lluvia, se recogió una fruta de excelente calidad con un impecable estado sanitario. El grueso de la vendimia lo recogimos del 5 al 16 de octubre y finalizamos la campaña el 18 de octubre.

Elaboración

- Variedades: Tempranillo 80%, Graciano 10%, Garnacha 10%. Seleccionadas de viñedos con suelos pedregosos y arcillo-calcáreos con altitudes de 345 m. y suelos más arenosos con altitudes de 570 m. situados en las tres subzonas de La Rioja (Alta, Baja y Alavesa).
- Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada de 25-26°C.
- Fermentación maloláctica en barrica, seguida de una crianza de 18 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.
- Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 12 meses.

Notas de Cata

De color rojo cereza con ribetes azulados de capa alta. Se presenta limpio y brillante. A copa parada es intenso y tras agitación, el vino se manifiesta franco y muy complejo. Destacan frutas rojas y frescas como las grosellas, también endrinas y algún recuerdo de compota de ciruelas, sutiles notas a aceite de enebro, pimienta negra, nuez moscada y regaliz envueltas en café torrefacto y caramelo. La madera es limpia y bien integrada con recuerdos de cedro. La entrada en boca es amable y equilibrada. Se nos muestra voluminoso, untuoso y aterciopelado. Es de destacar su plenitud, estructura y redondez en boca. Es un vino largo y persistente.

Análítica

- Grado Alcohólico: 14,50%
- Acidez total: 5,8 g/l (Ac. Tartárico)
- Azúcares reductores: 1,8 gr/l.
- Sulfuroso Total: 72 mg/l.