



Con Alma de Autor

**OSCAR TOBIA**  
**BLANCO RESERVA**  
**2016**



#### **Añada 2016**

Fue ha sido de una elevada calidad y buena productividad. 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. Año seco 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 hasta esa fecha. Pero lo más destacable de esta vendimia fue la lenta maduración de los viñedos de las diferentes fincas, que unido a la paciencia en la recolección de la uva y a la espera de la perfecta maduración, obtuvimos una excelente cosecha.

#### **Viñedos**

- **60% Tempranillo Blanco:** Procede de un viñedo de Rioja Alta, con un microclima atlántico y unas producciones controladas de 5.500 kg/ha. Fecha vendimia: 24 de septiembre
- **28% Viura:** De viñedos de más de 30 años de Rioja Alta, con suelos arcillo calcáreos y altitudes entre 450 y 550 m con microclimas atlánticos. Su producción fue alrededor de 5.000 kg/ha. Fecha vendimia: 23 de septiembre.
- **9% Maturana Blanca.** Procedente de viñedo en ecológico, plantado en la altiplanicie de Valpierre, entre San Asensio y Nájera, en el 2008 a una altitud de 650 m. sobre un suelo arcillo calizo cascajoso. Microclima puramente atlántico. Producciones controladas de 4.000 kg/ha. Fecha vendimia: 24 de septiembre.
- **2% Malvasía:** De viñedos de más de 60 años de Rioja Baja con suelos muy pobres, pedregosos y un microclima más mediterráneo. Su producción fue apenas de 3.000 kg/ha. Fecha vendimia: 10 de septiembre



Denominación  
de Origen Calificada



#### **Elaboración**

- Vendimia manual, seleccionada y escalonada de los diferentes viñedos.
- **Maceración** de la uva en frío durante **2 días**.
- Sangrado del **mosto flor de primera calidad** y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada
- **Fermentación alcohólica** en barrica **nueva de roble francés (70%)** y **americano (30%)** con tostados de la madera ligeros.
- Seguido de una **crianza** en las mismas barricas con lías finas durante **18 meses**.
- **Crianza** mínima en **botella** de **9 meses** más.
- Selección limitada de **48 barricas**.

#### **Analítica**

Acidez total: 5,97 g/l (Ac. Tartárico)

pH: 3,24

Azucares reductores: 1,8 gr/l.

Sulfuroso Total: 177 mg/l.

#### **Notas de Cata**

Color amarillo dorado intenso con brillo metálico y reflejos verdosos.

Sinfonía de notas de membrillo, miel, piña madura, frutas cítricas ensamblados con aromas de vainilla, coco y canela bajo un fondo de floral.

La entrada en boca es dulce, mostrándose muy voluminoso, redondo, fresco y untuoso. Posee una retronasal perfumada a membrillo. Final muy persistente y largo

Temperatura de Consumo: 10-12°C.