

# TOBÍA SELECCIÓN DE AUTOR 2019



# TOBÍA



## VARIETADES

80% Tempranillo, 4% Graciano, 7% Garnacha & 9% Otras



## ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación de la uva despalillada pero sin estrujar a temperatura controlada de 22-24°C en depósitos inteligentes tipo "Ganimede" con las propias levaduras del viñedo.

Fermentación maloláctica en barrica, seguida de una crianza de 17 meses en barricas de roble francés y americano de diferentes años.

Estabilización natural del vino durante su crianza en barrica.

Clarificación con clara de huevo. Vino NO filtrado



## NOTAS DE CATA

**COLOR:** De aspecto limpio y brillante. De color rojo cereza picota intenso con ribetes granates.

**NARIZ:** Fragante aroma muy franco a frutos del bosque como moras y grosellas. Notas de almibar, regaliz, violetas, especiosos como pimienta negra y clavo, tofes, vainilla sobre un fondo de eucaliptus, hierbas aromáticas y grafito. Aroma muy fino y elegante.

**BOCA:** Untuoso, voluminoso, carnoso y con buena frescura. Super equilibrado y redondo. Taninos maduros y pulidos. Largo y persistente. Sabroso, vibrante, seductor.



## MARIDAJE

Es nuestro vino tinto más armónico gastronómicamente hablando. Desde un guiso o carnes más pesadas a una hamburguesa o un tapeo más informal con quesos o embutidos.

## OTROS DATOS

Grado Alcohólico: 14,5% Vol.

Temperatura de servicio: 16°C