

## 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 despalillada 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:

- Robert Parker - The Wine Advocate's: 89 puntos.
- Robert Parker - The Wine Advocate's: 91 puntos (2010)

### 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;

- Robert Parker - The Wine Advocate's: 89 points.
- Robert Parker - The Wine Advocate's: 91 points (2010) (2010)