Óscar Tobía presenta su Reserva 2014 más redondo, atrevido y de largo recorrido

Óscar Tobía Reserva 2014, de Bodegas Tobía, es un reserva redondo, atrevido y de largo recorrido con un punto de diversión que aspira a convertirse, en un futuro, en un gran clásico de la DOCa Rioja. Raúl Martínez, reconocido sumiller y Diego Orío, enólogo de la empresa comparten sus primeras impresiones respecto a este vino con Óscar Tobía, su autor

Bodegas Tobía, bodega familiar y de autor que produce Riojas de reconocida calidad y con tradición desde hace casi 25 años, lanza al mercado uno de sus vinos más redondos: Óscar Tobía Reserva 2014. Este Reserva se defiende con solvencia para conquistar los paladares más exigentes, pero a la vez busca sorprender a quienes se han asomado recientemente al mundo del vino, o incluso están iniciando su andadura.

Un vino “muy vivo”, en palabras de su autor, Óscar Tobía. Ribetes completamente violáceos, agradable en nariz, y capaz de conjugar el carácter del clasicismo riojano con componentes de modernidad: “sobre todo el sotobosque, una madera muy bien integrada, con mucha elegancia, con mucha redondez”, opina Raúl Martínez, reconocido sumiller, con quien se ha contado para las primeras catas de este vino. Martínez también destaca “el 7% de uva graciano, aporta un carácter divertido, que acompasa con el 93% restante de tempranillo, súper maduro, de viñedo hincado”.

Óscar Tobía Reserva 2014 de esta bodega, sita en Cuzcurrita del Río Tirón, es un vino maduro y con una larga trayectoria por delante, como detalla el propietario de la bodega quién da nombre al Reserva “Está empezando a mostrar su extraordinaria longevidad y es un poco lo que se busca en Bodegas Tobía: que todos los vinos tintos tengan una vida larga, y sobre todo buena; que se hagan viejos, sí, pero que sigan corriendo, que sigan haciendo maratones”. El propietario de la bodega agrega que “es un gran vino, aunque todavía tiene que hablar y hacerse mayor. Tiene una muy buena acidez, y será en un futuro, un gran clásico de la DOCa Rioja”.

La larga trayectoria del Óscar Tobía Reserva 2014 está asegurada gracias a que reúne una frescura muy alegre, con abundante carnosidad y una notable potencia, que hoy ya empiezan a redondearse para dejarlo en un punto óptimo para el consumo. Así, para el enólogo de la bodega, Diego Orío, es importante destacar “ese punch final, esa longitud, esa persistencia, con una fruta ciruela muy madura junto a unas notas un poco más balsámicas y mentoladas”.

Por otra parte, Martínez señala “hay muchísimos registros en este vino para disfrutar. La persona menos entendida lo va a entender porque no es agotador, es fresco, te ayuda, te invita. Y creo que es importante encontrar vinos que te inviten. El vino yo lo entiendo cuando me entra, que es cuando está conseguido”, añade, antes de juzgar a Óscar Tobía Reserva 2014, en su opinión, como “un vino redondo”. Dicho de otra forma, “un vino baluarte de momentos especiales, de cerrar un negocio, de celebrar a nivel familiar un acontecimiento muy personal”. Apreciación que coincide con la de Tobía, su autor, quién afirma: “Tenemos que perder la percepción de que los Reservas son vinos para

celebraciones clásicas, hay que banalizar un poco ese exceso litúrgico. Hay que ser un poco más atrevidos”.

Así es, el Reserva 2014 de Óscar Tobía, un atrevido que quiere ensanchar los límites clásicos de los Reservas riojanos, sin perder en el camino las notas que han convertido a estos productos en unos clásicos de reconocimiento mundial.

Ficha técnica

Tempranillo (93%) procede de 3 viñedos de Rioja Alta:

Situado en San Asensio, plantado en 1921, en vaso. Altitud: 535 m. Suelo arcillo-calcáreo con gravas. Orientación sur-oeste. Clima atlántico con influencia mediterránea. Vendimia manual: 13 de octubre.

Situado en San Vicente de la Sonsierra, Plantado en 1965, en vaso. Altitud: 480 m. Suelo arcillo-calcáreo con gravas. Orientación norte, clima puramente atlántico. Vendimia manual 14 de octubre.

Situado en Haro, Plantado en 1990. Altitud: 590 m. Suelo arcillo-calcáreo con muchas gravas. Orientación sureste. Clima atlántico. Vendimia manual: 15 octubre.

Graciano (7%) procede de un viñedo situado en Rioja Baja, plantado en 1996. Altitud 345 m. Suelo: calizo pedregoso con sustrato de gravas muy pobre. Orientación: este-oeste. Microclima muy mediterráneo. Vendimia manual: 4 de octubre.

Nota de cata

Se presenta limpio y brillante, color rojo cereza intenso con ribetes granates. Intensa y elegante sinfonía de aromas; en primer lugar, fruta negra madura como ciruelas pasas, guindas y regaliz. A continuación, aparecen las notas especiadas como pimienta negra, nuez moscada y clavo, seguido de recuerdos de hojas de tabaco y todo ello sobre un fragante fondo de tofes y ahumados. En boca se muestra amable, aterciopelado y voluptuoso. Carnoso, redondo, pleno y glicérico. Sensación muy envolvente en la boca. Maduro con un final muy largo y persistente. Taninos muy pulidos y una retronasal muy especiada.

Bodegas Tobía, bodega riojana familiar y de autor que elabora vinos de reconocida calidad y con tradición desde hace casi 25 años. Desde sus inicios se caracteriza por un espíritu creativo, innovador e inconformista que unido a sus valores de honestidad, creatividad, dedicación y seducción conforman un maridaje perfecto ligados a la cultura del vino y el viñedo. Sus modernas instalaciones y nueva bodega se encuentran ubicadas en la Rioja Alta, en Cuzcurrita del Río Tirón, un entorno ideal para el proceso de innovación y de crecimiento de su proyecto sobre la elaboración de vinos de calidad. Una trayectoria jalonada de premios y galardones nacionales e internacionales, con hitos como el Premio a la Internacionalización otorgado por la Cámara de Comercio de La Rioja en el año 2002.

Datos de contacto:

En Ke Medio Broadcasting
912792470

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Turismo](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>