Catálogo
Bodegas Tobía

INSUPORT.COM

Viña Loz Blanco

• VINO BLANCO •
Uvas: Viura

Página 4

Viña Tobía Blanco

D.O.C. Rioja
• VINO BLANCO •
Uvas: Viura, Malvasía.

Página 5

Daimon Blanco

D.O.C. Rioja
• VINO BLANCO •
Uvas: Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc.

Página 6

Oscar Tobía Blanco

RESERVA
D.O.C. Rioja
• VINO BLANCO •
Uvas: Viura, Malvasía.

Página 7

Alma Tobía Blanco

FERMENTADO EN BARRICA
D.O.C. Rioja
• VINO BLANCO •
Uvas: Malvasía, Viura.

Página 8

Viña Loz Rosado

• VINO ROSADO •
Uvas: Garnacha.

Página 9

Tobía Rosado

D.O.C. Rioja
• VINO ROSADO •
Uvas: Garnacha.

Página 10

Alma Tobía Rosado

D.O.C. Rioja
• VINO BLANCO •
Uvas: Tempranillo, Graciano, Merlot.

Página 11

Viña Loz Tinto

• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo.

Página 12

Viña Tobía Tinto

D.O.C. Rioja
• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo.

Página 13

Daimon Tinto

D.O.C. Rioja
• VINO TINTO •
Uvas: Garnacha, Tempranillo.

Página 14

Tobía Selección Crianza

D.O.C. Rioja
• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo, Graciano, Garnacha.

Página 15

Oscar Tobía Reserva

D.O.C. Rioja

• VINO TINTO •

Uvas: Tempranillo, Graciano.

Página 16

Alma Tobía

Gran Reserva 2011

D.O.C. Rioja

• VINO TINTO •

Uvas: Tempranillo, Graciano, Merlot.

Página 17

Viña Loz Blanco

VINO VARIETAL

Variedades	100% Viura
Vista	Color amarillo con reflejos verdosos.
Nariz	Aromas con notas afrutadas.
Boca	Es un vino suave, de carácter fresco y afrutado, fácil de tomar por su buen sabor y equilibrio.
Maridaje	Platos con pescado, pastas y todo tipo de aves.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
12.5%	**8 °C - 10 °C**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

Viña Tobía Blanco

D.O.C. RIOJA, VINO BLANCO

Variedades	95% Viura, 5% Malvasía.
Vista	Aspecto limpio y brillante, presenta un color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas.
Nariz	De gran intensidad aromática a frutas como piña, pomelo y pera con ciertas notas cítricas y florales.
Boca	Equilibrado, fresco y sutil, con buena acidez. Largo y persistente.
Maridaje	Recomendado para armonizar con platos de mariscos y crustáceos en salsas complejas y lácteas, así como carnes blancas a la brasa.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
12.5%	**10 °C - 12 °C**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

Daimon Blanco

D.O.C. RIOJA, VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA.

Variedades	30% Viura, 25% Malvasía, 15% Tempranillo Blanco, 30% Sauvignon Blanc.
Vista	De color amarillo pajizo intenso con iridiscencias verdes.
Nariz	Intensos y sugerentes aromas a piña, cítricos (pomelo), melocotón y maracuyá. Cuenta con una gran intensidad aromática acompañada por notas de vainilla sobre una base de eucalipto. Aroma muy complejo y personal
Boca	Ataque dulce y sedoso, buena acidez, untuoso, fresco y voluminoso y suave al tacto. Es redondo y lleno, con un agradable retronasal de notas frutales y flores blancas. Largo y persistente
Maridaje	Ideal para armonizar con platos untuosos y cremosos desde pastas hasta las carnes blancas con cierta complejidad.

Es un vino atado a la filosofía íntima del buen vino tradicional blanco de la rioja

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
12.5%	**8 ºC - 10 ºC**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

Oscar Tobía Blanco Reserva

D.O.C. RIOJA, VINO BLANCO

Variedades	55% Viura, 26% Tempranillo Blanco, 19% Malvasía
Vista	De color amarillo dorado pálido, con brillo metálico y reflejos verdosos.
Nariz	Elevado intenso, limpio y fragante aroma.
Boca	Muestra una sinfonía de recuerdos aromáticos a membrillo, miel, frutas cítricas, piña, ahumados, ensamblados con notas de vainilla, canela y galleta bajo un fondo de hierbas aromáticas como menta. La entrada en boca es fresca y agradable, para mostrarse muy voluminoso, redondo y untuoso, con buena acidez. Retronasal perfumada a miel y cítricos. Final con ligero amargor elegante. Es un vino largo y persistente.
Maridaje	Recomendado para armonizar con platos de mariscos y crustáceos en salsas complejas y lácteas, así como carnes blancas a la brasa.
Crianza	Fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés (70%) y americano (30%) con tostados de la madera ligeros. 18 meses en las mismas barricas con lías finas. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses más. Selección limitada de 23 barricas.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
13%	**10 ºC - 12 ºC**	**75 cl / Vidrio**	**6 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

Alma Tobía Blanco

D.O.C. RIOJA, VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA.

Variedades	50% Malvasía Y 50% Viura.
Vista	Amarillo pálido muy brillante.
Nariz	Aroma intenso y elegante, con predominio de flores, menta, con notas de fruta madura, miel, cítricos muy integrados con los ahumados y toffes provenientes de una fina madera. Nariz compleja y armoniosa.
Boca	Ataque agradable, untuoso. Paso largo, glicérico y redondo. Bien equilibrado. Largo y muy persistente con retronasal muy floral. Armonioso y carnoso.
Maridaje	Capaz de conquistar cualquier plato de carnes blancas, salsas profundas y quizás algunas carnes de caza menor y quesos de pasta semicurada.

Un gran vino, con alma y diferenciación, un vino blanco al mejor estilo de los emblemáticos y ancestrales vinos de la rioja.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
13%	**10 ºC - 12 ºC**	**75 cl / Vidrio**	**6 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

Viña Loz Rosado

VINO VARIETAL

Variedades	100% Garnacha.
Vista	Aspecto limpio, brillante. Presenta un color muy atractivo rosa frambuesa con tonos azules.
Nariz	Aroma franco y muy intenso. Predominan los aromas a fruta roja ácida, (frambuesa) con notas de cerezas y piruleta de fresa sobre elegantes aromas de hierbabuena y eucaliptos.
Boca	En boca es equilibrado y muy fresco. Amable y dulce al inicio. Posee mucho volumen y untuosidad que lo hace redondo y carnoso. La excelente acidez nos proporciona una sensación refrescante. Con una retronasal perfumada a frambuesas y flores blancas.
Maridaje	Excelente compañía para mariscos, ensaladas y arroces melosos y secos.
Elaboración	Encubado de las uvas enteras despalilladas pero sin estrujar. Suave maceración de los hollejos durante unas pocas horas en frío. A continuación, sangrado del mosto limpio y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
12%	**8 °C - 10 °C**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

TOBÍA ROSADO

D.O.C. RIOJA, VINO ROSADO

Variedades	100% Garnacha.
Vista	Aspecto limpio, brillante. Atractivo color rosa pálido con tonos azules.
Nariz	Nariz franca y muy intensa. Predominan los intensos aromas florales como rosas y azahar y los aromas frutales como fresa, pera, frambuesa y cítricos sobre elegantes aromas de hierbabuena.
Boca	En boca es muy suave y fresco. Amable, dulce al inicio. Con muy buena acidez que lo hace muy refrescante. Untuoso y redondo. Con una retronasal perfumada a frambuesas y flores blancas. Sutil, persistente y con un final ligeramente amargo elegante.
Maridaje	Para combinar con plato de arroces poco complejos y pastas con salsas de tomate.
Elaboración	Maceración de los hollejos durante 36 horas. Sangrado del mosto limpio. fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
12.5%	**8 ºC - 10 ºC**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

ALMA TOBÍA ROSADO

D.O.C. RIOJA, VINO ROSADO

Variedades	55% Tempranillo, 35% Graciano, 10% Merlot.
Vista	Rojo frambuesa brillante e intenso.
Nariz	Complejo, original, limpio y profundo aroma a frutas rojas ácidas (fresa y frambuesa) acompañadas de ugerentes notas a fruta roja madura, como cerezas, y hierbas aromáticas sobre un fondo muy bien integrados de ahumados y toffes.
Boca	Equilibrado y fresco, destacando su enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un ligero final a almendra amarga muy elegante. Retronasal muy perfumado.
Maridaje	Para combinar con plato de arroces poco complejos y pastas con salsas de tomate.
Crianza	Fermentación del mosto limpio en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier. Crianza con removido periódico de lías durante 5 meses en las mismas barricas
Premios	Guia Vivir el Vino, 365 Vinos al Año: Magnífico 2016. Mejor Rosado de España. 94 puntos.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
14%	**8 °C - 10 °C**	**75 cl / Vidrio**	**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

Viña Loz Tinto

VINO VARIETAL

Variedades	100% Tempranillo
Vista	De color rubí intenso
Nariz	Aromas de fruta rojas.
Boca	En boca es agradable y de sabor equilibrado, paso franco y agradable final.
Maridaje	Especial como acompañamiento de todo tipo de pastas, carnes a la brasa, quesos poco curados.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
13%	**14 °C - 16 °C**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

Viña Tobía Tinto

D.O.C. RIOJA, VINO TINTO

Variedades	100% Tempranillo
Vista	Limpio y brillante, presenta color rojo púrpura intenso con ribete violáceo.
Nariz	Aroma limpio, franco, e intenso a fritas rojas (grosellas, frambuesas, cerezas) notas de regaliz, zarzamora, violeta y toffes.
Boca	Equilibrado, amable, de cuerpo medio, posee untuosidad, estructura y carnosidad. Es largo y persistente con una nota amarga muy amable.
Maridaje	Apropiado para armonizar con carnes rojas a las brasas, y platos de caza menor con cierta evolución

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
12%	**15 °C - 16 °C**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

Daimon Tinto

D.O.C. Rioja, Vino Tinto

Variedades	85% Garnacha, 15% Tempranillo
Vista	Aspecto limpio, brillante. Presenta un color rojo púrpura con ribete violáceo-granate.
Nariz	Aroma limpio y franco. Intenso, muy frutal (cerezas, fresas, grosellas y orejones), con notas florales como violetas y con un fondo de caramelo, vainilla, cacaos y madera de cedro. Nariz muy perfumada.
Boca	En boca es equilibrado, fresco y amable. Posee untuosidad, frescura y redondez. Persistente y buena longitud. Retronasal muy frutal e intensa, con recuerdos a cerezas y cacaos.
Elaboración	Fermentación maloláctica en barricas de roble americano, seguido de una crianza con sus lías finas durante 6 meses. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza.
Premios	Daimon tinto 2009. Guía peñin: 90 puntos. Daimon tinto 2010. Guía peñin: 90 puntos. Daimon tinto 2011. Guia peñin: 89 puntos. Robert parker: 88 puntos.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
12%	**15 ºC - 16 ºC**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

Tobía Selección Crianza

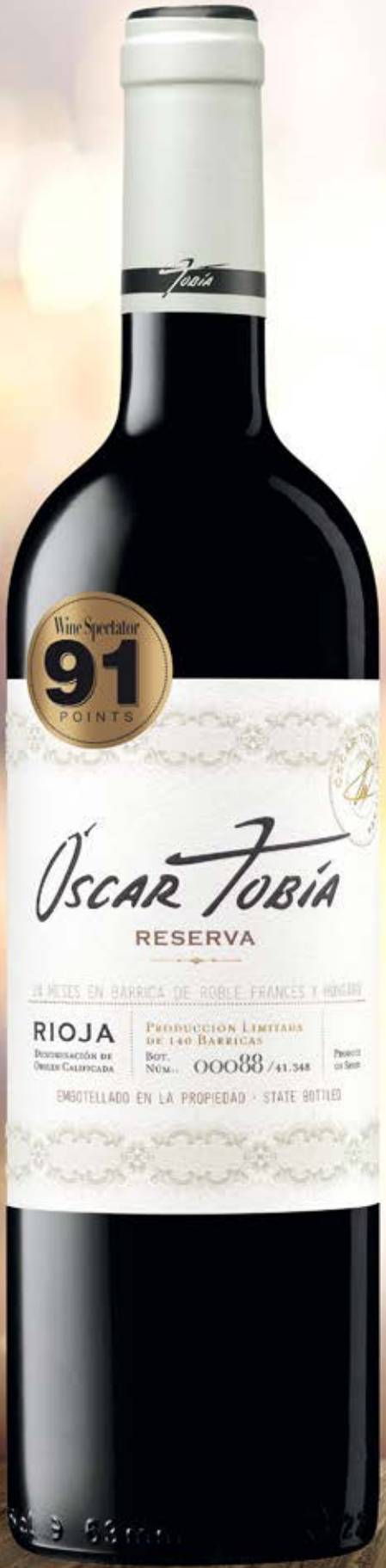
D.O.C. RIOJA, VINO TINTO

Variedades	80% tempranillo, 10% graciano, 10% garnacha.
Vista	Presenta un color cereza con tonos púrpuras y ribete granate.
Nariz	Aroma intenso y elegante a fruta roja madura (cereza, grosellas) y a flores violetas que abren paso a notas especiadas, chocolate y fina madera.
Boca	Amable, estructurado y equilibrado en boca, con una buena acidez perfectamente integrada. Final largo y persistente.
Maridaje	Sugerido para carnes rojas, en salsas complejas y caza mayor, así como quesos bien curados.
Crianza	18 meses en barrica de roble francés y americano. Fermentación maloláctica en barrica. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza en barrica, sin añadido de agentes clarificantes. Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino.
Premios	Premios y Reconocimientos: Mundus Vini 2017: Medalla Oro, 92 puntos. Tobia Seleccion 2008. Decanter Wine Wines Awards 2012: Medalla Bronce.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
14%	**16 °C - 18 °C**	**75 cl / Vidrio**	**12 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO



Oscar Tobía Reserva

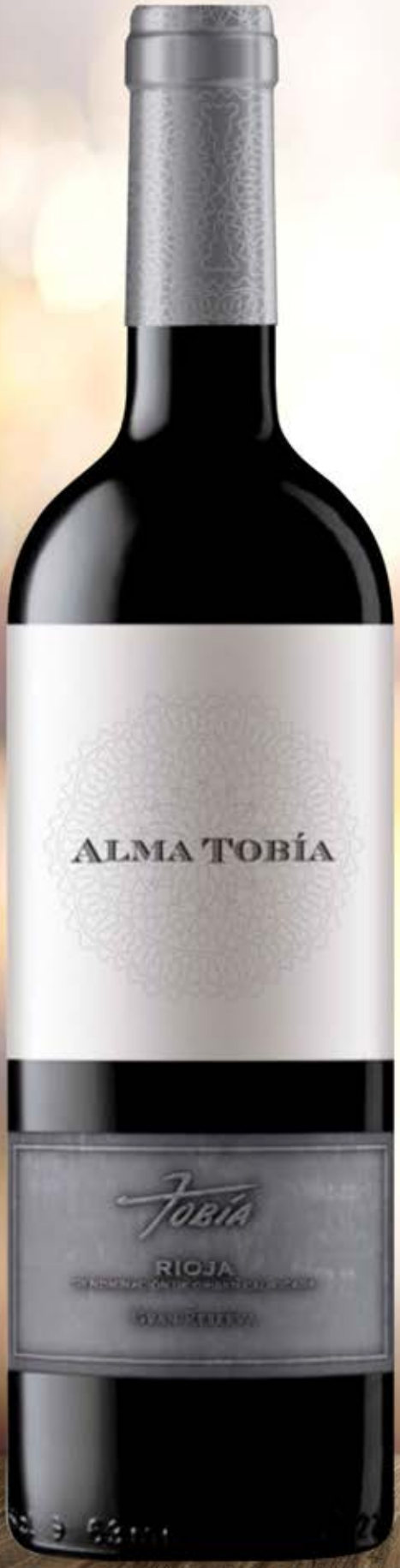
D.O.C. RIOJA, VINO TINTO

Variedades	93% tempranillo, 7% graciano.
Vista	Se presenta limpio y brillante, color rojo cereza intenso con ribetes granates.
Nariz	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.
Boca	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.
Maridaje	Recomendado con carnes vacunas y bobino caprinas, en salsas abundantes y complejas, un vino que limpia la grasa como pocos.
Elaboración	Fermentación de la uva a temperatura controlada en "depósitos inteligentes". Fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 24 meses en las mismas barricas nuevas y de un uso de roble francés y húngaro.La crianza se completó con una estancia en botella superior a los 15 meses
Premios	Wine spectator 2015: 91 puntos. Vivir el vino 2015: 94 puntos. Guía repsol 2015: 91 puntos Decanter asia wine awards: silver medal

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
14.5%	**16 ºC - 18 ºC**	**75 cl / Vidrio**	**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

Insuport



ALMA TOBIA
GRAN RESERVA 2011

D.O.C. RIOJA, VINO TINTO

Variedades	93% Tempranillo, 7% Graciano
Vista	Se presenta limpio y brillante, color rojo cereza intenso con ribetes granates.
Nariz	El aroma es intenso, fino y complejo. En primer lugar destaca la fruta negra como ciruelas pasas y guindas. Posteriormente aparecen notas minerales, recuerdos mentolados y balsámicos, especias como pimienta negra, clavo y hojas de tabaco.
Boca	En boca se muestra amable, aterciopelado, untuoso y muy voluminoso, con taninos muy pulidos y maduros. Muy estructurado, glicérico, con cuerpo, potente, redondo. Carnoso y maduro con un final muy largo y persistente.
Maridaje	Ideal para armonizar con platos de caza mayor, en salsas evolucionadas y especiadas, quesos curados de pasta dura y algunas carnes exóticas como la del avestruz.
Elaboración	Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano fino, seguido de una crianza durante 20 meses en las mismas barricas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza en barrica. Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino. Selección limitada a 44 barricas.
	Vino de Autor, hijo de una añada excelente, quizás memorable.

Grado alcohólico	Temperatura de Consumo	Presentación:	Botella por caja:
14.5%	**16 ºC - 18 ºC**	**75 cl / Vidrio**	**6 pzas.**

Insuport

EVITE EL EXCESO

Conozca nuestras Bodegas
Tobía
Lozano
Joan Sardà
Pradorey
CEXVI
Porta Santa
Mokongo
INSUPORT.COM
/InsuportMxn