

Finca Sobreño

D.O. Toro

Crianza 2019

Quando se creó la denominación de origen de Toro, en 1987, Roberto San Idefonso, de La Rioja, fue uno de los pocos enólogos consciente del verdadero potencial de esta región. Su bodega, Finca Sobreño, fue una de las diez primeras fundadas de la nueva denominación, que hoy cuenta con más de 50 productores. La primera añada de Finca Sobreño, de 1998, pronto adquirió un amplio reconocimiento y pasó a conocerse como la «nueva estrella del Duero». Sus instalaciones se ubican en medio de una finca de 24 hectáreas de viñedos, aunque Sobreño posee un total de 80 hectáreas, incluyendo 25 de viñas orgánicas certificadas. El viñedo tiene una edad media de 30 años y muchas viñas son prefiloxéricas, lo que significa que se plantan directamente, sin necesidad de injertos. Los vinos resultantes son limpios, luminosos y equilibrados, con el color profundo e intenso característico de los vinos de gran prestigio de Toro.

Vendimia

Comenzó con viñedos de más de 68 años, los primeros que, tras una brotación tardía, alcanzaron su madurez óptima mostrando equilibrio, con racimos medianos y uvas sueltas y con un estado sanitario inmejorable. Las condiciones meteorológicas, caracterizadas por un invierno y una primavera sin apenas lluvias, permitieron aflorar lo mejor de la Tinta de Toro. El año hidrológico registró lluvias moderadas (255 litros por metro cuadrado). Las lluvias de julio y agosto ayudaron a la maduración de la uva y las noches frescas y secas contribuyeron a la formación de una uva compleja, llena de matices, con mucho equilibrio entre pH y acidez; lleno, sano y perfecto. A lo largo del año, Bodegas Sobreño ha realizado un minucioso trabajo de campo con las labores previas a la cosecha, como podas, podas en verde, uso de abono orgánico y técnicas de confusión sexual (uso de fitohormonas para combatir la polilla del racimo) así como otras prácticas vitivinícolas comprometidas con el medio ambiente.

Vinificación

Tras una cuidadosa selección, la uva se despallilla, se estruja y el mosto se macera en frío a 10 °C durante 4 días antes de la fermentación, que se produce a una temperatura constante de 28 °C. El periodo total de maceración dura unos 20 días.

Envejecimiento

El Finca Sobreño Crianza se cría durante 8 meses como mínimo en barricas de roble americano de una edad inferior a 4 años. Luego pasa otros 6 meses en botella para completar la crianza.

Notas de cata

Color: Color rojo cereza intenso con ribetes violáceos.

Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

Boca: Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tinta de Toro
Edad Viña	Mínimo de 30 años. Los suelos de los viñedos son principalmente de roca carbonática, con cantos rodados en la superficie y arcilla en los estratos inferiores.
Temperatura Fermentado	28°C
Periodo de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble Americano
Edad Barrica	Menos de 4 Años
Tiempo en Barrica	8 meses.
Tiempo en botella	6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,6g/L
pH	3,78
Libre de SO2 (MG/L)	65mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	< 2,2g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Oscar Martín.



MUNDUSVINI
SILVER - 2023
Germany



GILBERT &
GAILLARD - 2022
France