

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Crianza 2020

Quando se creó la denominación de origen de Toro, en 1987, Roberto San Ildefonso, 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

Vendimia magnífica dando como resultado una uva compleja, llena de matices y perfectamente sanitaria. La vendimia fue escalonada y manual. Con unos parámetros de calidad y madurez óptima que marcaron claramente la recolección dos semanas antes que en 2019. Se comenzó con viñedos de 70 años, los primeros en madurar mostrando equilibrio, con racimos medianos y uvas sueltas con excelente sanidad. El invierno y la primavera fueron lluviosos registrándose precipitaciones de 400,8 litros por m<sup>2</sup>. Las frescas noches de agosto aportaron una uva compleja, llena de matices, con un gran equilibrio de pH y acidez y perfectamente sanitaria. Durante todo el año Bodegas Sobreño llevó a cabo minuciosas labores de precosecha como podas en verde, podas, fertilización orgánica y confusión sexual para combatir la polilla del racimo así como otros tratamientos respetuosos 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 máxima 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 (30% Francés 70% 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:** Aroma intenso, buena combinación de frutos negros con tostados procedentes de la barrica. Tonos balsámicos y especiados

**Boca:** Potente, fruta carnosa con taninos muy finos y maduros. Postgusto largo y persistente

**Maridaje:** Todo tipo de carnes rojas y blancas, guisos, platos de caza, comidas especiadas o quesos curados

AR A E X  
*Grands*  
Spanish Fine Wines

  
SOBREÑO  
BODEGAS - VIÑEDOS



## 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 de Fermentación	28°C
Periodo de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble Americano (70% y Francés (30%))
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
Azúcar Residual (GR/L)	<2,2g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Oscar Martín.



BERLINER WEIN -  
TROPHY GOLD -  
2024 Germany



CHALLENGE  
INTERNATIONAL  
DU VINI - 2024



GILBERT &  
GAILLARD - 2024  
France



IWC - 2023 UK