

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Crianza 2021

Quando se creó la denominación de origen de Toro, en 1987, Roberto San Ildelfonso, 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 50 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

La Vendimia en Toro se inició tempranamente en sus más de 80 hectáreas de viñedo. Se ha iniciado la vendimia en las viñas viejas, algunas con más de 75 años, que se encuentran en un estado óptimo de maduración, tras una brotación tardía. Los trabajos de vendimia continuarán de forma escalonada, ajustándose a la maduración de la uva. Las condiciones climáticas de este ciclo se han caracterizado por abundantes lluvias invernales que han permitido a la vid disponer de importantes reservas de agua para completar el ciclo sin estrés para la planta. Gracias a esto, la uva ha alcanzado niveles equilibrados de pH y acidez que garantizarán vinos frescos y duraderos.

### Vinificación

Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla, 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
Período 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.



JAMES SUCKLING  
- 2024  
USA