

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Ildefonso 2017

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 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 2017 en los viñedos de Sobreño se realizó de forma paulatina, a lo largo de unos 20 días, a medida que se iban alcanzando los parámetros de calidad. Las primeras vides en alcanzar la madurez óptima tenían todas más de setenta años y se encontraban todas en un espléndido estado de salud. Las heladas no les afectaron, y aunque este fue un año de pocas lluvias, algunas lluvias en julio y agosto ayudaron a madurar las uvas. Noches frescas y secas dieron como resultado frutas complejas, llenas de matices y con un buen equilibrio entre pH y acidez. En conjunto, es probable que el año sea recordado por sus excelentes vinos equilibrados y elegantes.

### Vinificación

Tras una cuidadosa selección manual, la uva se despalilla, se estruja y el mosto se macera en frío a 8 °C durante 8 días antes de la fermentación. Esta se produce en depósitos abiertos de 2000 L a una temperatura máxima de 26 °C. El periodo total de maceración dura unos 23 días. El bêtonnage manual se realiza 3 veces al día.

### Envejecimiento

Este vino se cría en barricas, siendo el 75% de roble francés y un 25% de Roble americano. De todas ellas la mitad son nuevas y la otra mitad son de un uso. Crianza durante 18 meses, seguidos de otros 12 meses como mínimo en botella.

### Notas de cata

**Color:** Rojo picota profundo, oscuro y brillante, con tonos púrpura.

**Nariz:** Nariz poderosa pero elegante, refinada y elegante con bayas maduras, fruta y una complejidad especiada (clavo, sándalo, vainilla y chocolate)

**Boca:** Estructurado pero elegante y con un sabor suave como la seda que expresa la fruta. Concentrado y rico en acidez

**Maridaje:** Perfecto para acompañar todo tipo de carnes, guisos, carnes rojas, platos especiados y quesos curados



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

  
SOBREÑO  
BODEGAS - VIÑEDOS

## Datos técnicos

Varietales	100% Tinta de Toro.
Edad Viña	80 Años
Temperatura de Fermentación	Maximum 26°C
Periodo de Fermentación y Maceración	35 Días
Composición Barrica	Roble Americano 25% y Francés 75%
Edad Barrica	Nueva y de un año
Tiempo en Barrica	18 meses
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,8 g/L
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	5 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	46 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Oscar Martín.



VINOUS - 2023  
USA