

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Organic 2021

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 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 7 °C durante 24 horas antes de la fermentación, que se produce a una temperatura constante de 28 °C en depósitos de acero inoxidable. El periodo total de fermentación y maceración dura 18 días.

### Envejecimiento

Este vino se cría durante 4 meses en barricas de roble americano con una edad media inferior a 4 años.

### Notas de cata

**Color:** Color rojo picota intenso con ribetes violáceos.

**Nariz:** Aroma potente y rico con toques de fruta roja madura y agradables notas florales junto a maderas tostadas.

**Boca:** Sensación suave y elegante con frutos rojos y flores. Equilibrada acidez y sutiles taninos con un suave paso de boca intenso y elegante

**Maridaje:** Ideal para acompañar cualquier tipo de carnes blancas o rojas, embutidos, jamón ibérico y quesos curados

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Tinta de Toro.
Edad Viña	Mínimo de 15 años. Los suelos de los viñedos son de arena y arcilla, con cantos rodados en la superficie.
Temperatura de Fermentación	28°C
Periodo de Fermentación y Maceración	18 Días
Composición Barrica	Roble Americano
Edad Barrica	Menos de 4 Años
Tiempo en Barrica	4 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,85
Libre de SO2 (MG/L)	54 mg/L.
Azúcar Residual (GR/L)	2,7 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-17°C
Vinicultor	Oscar Martín.

IWC - 2023 UK