

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Organic 2022

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

2022 se ha caracterizado por sus altas temperaturas y menos precipitaciones de lo habitual, 194 l/m2 durante todo el ciclo de cultivo, y aun así, las vides han vegetado con normalidad gracias al suelo que existe en gran parte de la Denominación de Origen Toro, resultando en uvas maduras con propiedades muy equilibradas en cuanto a forma, sabor y olor. Sin embargo, las producciones han sido algo bajas, por lo que el color y el grado alcohólico han sido altos, dando vinos con buenos taninos y polifenoles sin necesidad de largas maceraciones, buenos para vinos de larga crianza. La acidez también ha sido algo menor, ideal para vinos jóvenes y de media crianza. Así, la añada 2022 producirá vinos aromáticos, complejos, dulces y fáciles de consumir.

### 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 26 °C en depósitos de acero inoxidable. El período total de fermentación y maceración dura 18 días.

### Envejecimiento

Este vino se cría durante 10 meses en barricas de roble francés 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

  
SOBREÑO  
BODEGAS - VIÑEDOS



## 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
Período de Fermentación y Maceración	18 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Menos de 4 Años
Tiempo en Barrica	10 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.