

**RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL  
 2016**

Cuando 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**

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 despallilla, se estruja y el mosto se macera en frío a 7 °C durante 5 días antes de la fermentación, que se produce a una temperatura constante de 28 °C. El período de maceración total dura aproximadamente 20 días.

**ENVEJECIMIENTO**

Este vino se cría en una combinación de barricas nuevas y de un año de roble americano y francés durante 14 meses, seguidos de otros 12 meses como mínimo en botella.



**NOTAS DE CATA**

**Color:** Rojo picota profundo y oscuro, con tonos púrpura.  
**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.  
**Boca:** Ligerio y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.  
**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

**DATOS TECNICOS**

Varietales	100% Tinta de Toro.
Edad Viña	Más de 40 años. Los suelos de los viñedos son principalmente arenosos y con cantos rodados en la superficie, así como con partículas de roca carbonática y arcilla en los estratos inferiores.
Temperatura Fermentado	Maximum 28°C.
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble americano.
Edad Barrica	Nueva y 1 años
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,0g/L
pH	3.7
Libre de SO2 (MG/L)	80mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,0g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Oscar Martín.

**PREMIOS**



JAMES SUCKLING  
 - 2020 USA

