

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Reserva Selección Especial 2018

Cuando 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 añada 2018 ha sido la más larga de las 20 añadas que ha vivido Sobreño. La razón de ser larga no es otra que la selección viñedo a viñedo ha sido muy estricta para conseguir el objetivo de calidad que Sobreño se marca para sus uvas. El viñedo se desarrolló muy tarde y este retraso en la brotación, junto con el frío y las copiosas lluvias de la primavera han alargado el ciclo, dando como resultado uvas con una acidez y un pH equilibrados que hacen de esta añada una de las más "atlánticas", favoreciendo así la producción de grandes vinos. La vendimia comenzó en septiembre, a mediados, y finalizó el 19 de octubre. La climatología ha sido una gran aliada con días no demasiado cálidos y noches frescas. El esfuerzo y una esmerada viticultura como principal objetivo dieron como resultado vinos equilibrados y de calidad. Este año en Sobreño se han cumplido todos los parámetros para que esta añada 2018 sea memorable y una de las más excepcionales.

### Vinificación

Tras una cuidadosa selección, la uva se despallila, 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 periodo 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 carnes rojas, guisos, caza y embutidos

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Varietales                           | 100% Tinta de Toro.<br>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. |
| Edad Viña                            | Maximum 28°C.   |
| Temperatura Fermentado               | 20 Días   |
| Periodo de Fermentación y Maceración | Roble americano.  |
| Composición Barrica                  | Nueva y 1 años  |
| Edad Barrica                         | 14 meses.   |
| Tiempo en Barrica                    | 12 Meses  |
| Tiempo en botella                    | 14,5% vol   |
| Contenido de Alcohol (vol)           | 4,8 g/L   |
| Total Acidez (gr/l)                  | 3,8   |
| pH                                   | 80mg/L  |
| Libre de SO2 (MG/L)                  | 2,0g/L  |
| Azúcal Residual (GR/L)               | 16-18°C   |
| Temperatura sugerida para servir     | Oscar Martín.   |
| Vinicultor                           |   |

GILBERT &  
GAILLARD - 2022  
France