

Finca Sobreño

D.O. Toro

Reserva Selección Especial 2019

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

Comenzó con viñedos de más de 68 años, los primeros que, tras una brotación tardía, alcanzaron su madurez óptima mostrando equilibrio, con racimos medianos y uvas sueltas y con un estado sanitario inmejorable. Las condiciones meteorológicas, caracterizadas por un invierno y una primavera sin apenas lluvias, permitieron aflorar lo mejor de la Tinta de Toro. El año hidrológico registró lluvias moderadas (255 litros por metro cuadrado). Las lluvias de julio y agosto ayudaron a la maduración de la uva y las noches frescas y secas contribuyeron a la formación de una uva compleja, llena de matices, con mucho equilibrio entre pH y acidez; lleno, sano y perfecto. A lo largo del año, Bodegas Sobreño ha realizado un minucioso trabajo de campo con las labores previas a la cosecha, como podas, podas en verde, uso de abono orgánico y técnicas de confusión sexual (uso de fitohormonas para combatir la polilla del racimo) así como otras prácticas vitivinícolas comprometidas con el medio ambiente.

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 máxima 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: Nariz poderosa pero elegante, refinada y elegante con bayas maduras, fruta, complejidad especiada (clavo, sándalo, vainilla, chocolate).
Boca: Estructurado, elegante pero con un sabor suave como la seda que muestra la fruta compotada [mora, loganberry], trufa de chocolate. Concentrado y rico, con gran longitud y agradable acidez.
Maridaje: Todo tipo de carnes rojas, guisos, caza y embutidos

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

SOBREÑO
BODEGAS - VIÑEDOS



Datos técnicos

Varietales	100% Tinta de Toro. 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	
Temperatura de Fermentación	Maximum 28°C.
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble Americano y Francés
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)	4,8 g/L
pH	3,8
Libre de SO ₂ (MG/L)	80mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,0g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Oscar Martín.



JAMES SUCKLING DECANTER - 2023 USA
- 2023 USA



UK



GUÍA PEÑÍN - 2022 Spain