Finca Sobreño

D.O. Toro

Reserva Selección Especial 2020

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

Vendimia magnífica dando como resultado una uva compleja, llena de matices y perfectamente sanitaria. La vendimia fue escalonada y manual. Con unos parámetros de calidad y madurez óptima que marcaron claramente la recolección dos semanas antes que en 2019. Se comenzó con viñedos de 70 años, los primeros en madurar mostrando equilibrio, con racimos medianos y uvas sueltas con excelente sanidad. . El invierno y la primavera fueron lluviosos registrándose precipitaciones de 400,8 litros por m2. Las frescas noches de agosto aportaron una uva compleja, llena de matices, con un gran equilibrio de pH y acidez y perfectamente sanitaria. Durante todo el año Bodegas Sobreño llevó a cabo minuciosas labores de precosecha como podas en verde, podas, fertilización orgánica y confusión sexual para combatir la polilla del racimo así como otros tratamientos respetuosos con el medio ambiente.

Vinificación

Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla, se estruja y el mosto se macera en frío a 7 ºC durante 5 días antes de la fermentación, que se produce a una temperatura máxima de 28 ºC. 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

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

SOBREÑO
BODEGAS · VIÑEDOS

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 de Fermentación	Maximum 28ºC.
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 SO2 (MG/L)	80mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,0g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Oscar Martín.

MUNDUSVINI GOLD - 2024 Germany

91 POINTS
JAMES SUCKLING - 2024 USA

91 POINTS
GUÍA PEÑÍN - 2023 Spain