

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Tempranillo 2022

Quando 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 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

El mosto se somete a una maceración en frío a 10 °C durante 4 días antes de la fermentación, que se produce a una temperatura de entre 24 y 26 °C. El periodo total de maceración dura unos 15 días.

### Envejecimiento

Este vino se cría durante 4 meses en barricas de roble americano de una edad inferior a 4 años.

### Notas de cata

**Color:** Atractivo color rojo picota con oscuros ribetes carmesí.

**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

**Boca:** Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

**Maridaje:** Todo tipo de carnes, guisos, caza, platos especiados y quesos curados

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Tinta de Toro.
Edad Viña	Mínimo de 10 años. Los suelos de los viñedos son principalmente arenosos y con cantos rodados en la superficie, así como con arcilla en los estratos inferiores.
Temperatura Fermentado	Maximum 26°C.
Período de Fermentación y Maceración	15 Días
Composición Barrica	Roble Americano
Edad Barrica	Menos de 4 Años
Tiempo en Barrica	4 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,9 g/L
pH	3,85
Libre de SO2 (MG/L)	49mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,9 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-17°C
Vinicultor	Oscar Martín.