

# Finca Sobreño

D.O. Toro

## Tempranillo 2023

Quando se creó la denominación de origen de Toro, en 1987, Roberto San Ildelfonso, 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 vendimia 2023 se ha convertido también en la más temprana para la bodega. La recogida se ha iniciado con una uva en óptimas condiciones, en las viñas viejas, con más de 75 años de antigüedad. Ha sido un año ligeramente cálido, con pocas heladas, pero con pocas jornadas de temperaturas altas. También con mayores precipitaciones que la media de los últimos 10 años, alcanzándose los 396 litros /m2 desde el mes septiembre de 2022 el inicio de la vendimia 2023. Después de un mes de agosto caluroso, septiembre ha empezado con precipitaciones que han ayudado a madurar la uva, dando un equilibrio organoléptico y un perfil de vinos con mejor acidez y Ph

### 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 período 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:** Frutas maduras con matices de ciruelas y pasas. Toques balsámicos que recuerdan a especias y vainilla

**Boca:** Fresco y bien estructurado, afrutado con un agradable y largo final

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

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

  
SOBREÑO  
BODEGAS - VIÑEDOS



## 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 de Fermentación	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.



JAMES SUCKLING  
- 2024  
USA