



www.sobreño.com
sobreño@sobreño.com

Bodegas Sobreño ist eine Bodega mit familiärem Charakter, die in der Herkunftsbezeichnung D.O. Toro verwurzelt ist und mit dem Ziel gegründet wurde, erstklassige Weine für die anspruchsvollsten Märkte auf Basis einer einzigartigen Traubensorte, der Tinta de Toro, herzustellen. 1999 fand die erste Weinlese statt und in kurzer Zeit erhielt die Bodega verschiedene Auszeichnungen, so dass Sobreño sehr schnell als "Der neue Star des Duero" bekannt wurde.

Die Bodega mit modernen Installationen liegt in einer Rebfläche von 24 Hektar. Darüber hinaus kontrolliert die Bodega während des Jahres weitere 80 Hektar anderer Weinbauern der Gegend.

FINCA SOBREÑO

ROBLE

Weinherstellung: Zuerst wird der Most vier Tage bei 10°C kaltmaziert, daran schließt sich die alkoholische Gärung an, die bei einer maximalen Temperatur von 26°C stattfindet. Insgesamt dauert die Mazeration etwa 15 Tage.

Reifung: Dieser Wein reift 6 Monate in amerikanischen Eichenfässern, die weniger als 4 Jahre alt sind.



BEWERTUNG DER WEINPROBE

Farbe: intensiv kirschrot mit violetten Rändern.

Nase: Intensiv nach schwarzen Früchten (Kirschen und Rosinen) mit balsamischen Nuancen und Vanille- und Röstnoten.

Mund: Geschmackvoll, frisch und strukturiert mit angenehmen und abgerundeten Tanninen. Weiter Abgang.

Verbindung: Großartige Kombination mit jeder Art von Fleisch, Braten, Nudeln und Käse

TECHNISCHES DATENBLATT

Sorte	100% Tinta de Toro
Alter des Weinstocks	Min. 10 Jahre
Gärungstemperatur	Max. 26°C
Gärungszeit	15 Tage
Fassmaterial	Amerikanische Eiche
Alter der Fässer	Weniger als 4 Jahre
Fassreifung	6 Monate
Flaschenreifung	Min. 4 Monate
Alkoholgehalt (% vol)	14
Empfohlene Trinktemperatur	16-18°C