



www.sobreño.com
sobreño@sobreño.com

Bodegas Sobreño es una bodega de carácter familiar, arraigada a la D.O.Toro y fundada con el objetivo de elaborar vinos de primera calidad dirigiéndonos a los mercados más exigentes a partir de una variedad de uva excepcional, la Tinta de Toro. En 1999 se elaboró la primera vendimia y en poco tiempo empezó a recibir distintos reconocimientos de manera que en poco tiempo Sobreño empezó a ser conocida como “La nueva estrella del Duero”.

La bodega, de modernas instalaciones, está situada en un viñedo de 24Ha. y posee un total de 80Ha. de viñedo además de controlar otras 80Ha. a lo largo del año de viticultores de la zona.

FINCA SOBREÑO

ROBLE

Vinificación: Inicialmente el mosto se maceró en frío a 10°C durante cuatro días antes de la fermentación alcohólica que se desarrolló a una temperatura máxima de 26°C. La maceración total duró aproximadamente 15 días.

Envejecimiento: Este vino fue envejecido durante 6 meses en barricas de roble americano de menos de 4 años.

NOTAS DE CATA

Color: Cereza picota intenso con bordes violáceos.

Nariz: Intensa fruta negra (ciruelas y pasas) con tonos balsámicos y notas de vainilla y torrefactos.

Boca: Sabroso, fresco y estructurado con taninos agradables y redondeados. Amplio final.

Maridaje: Magnífica combinación con cualquier tipo de carne, asados, pastas y quesos.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tinta de Toro
Edad de la Viña	Mín 10 años
Temperatura de Fermentación	Max. 26°C
Periodo de Maduración y Fermentación	15 días
Composición de las Barricas	Roble Americano
Edad de las Barricas	Menos de 4 años
Envejecimiento	6 meses
Tiempo de botella	Mín 4 meses
Contenido alcohólico (% vol)	14
Consumir preferentemente a	16-18°C