



www.sobreño.com
sobreño@sobreño.com

Bodegas Sobreño es una bodega de carácter familiar, arraigada a la D.O.Toro y fundada en 1999 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.

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.

La D.O. Toro se caracteriza por tener un clima continental extremo. Inviernos gelidos seguidos de veranos cálidos con un diferencial térmico entre el día y la noche de más de 20°C. Muchas horas de sol y escasas precipitaciones.

FINCA SOBREÑO ROSADO

Vinificación: Despalillado y macerado durante 5 horas. Posteriormente se fermentó a una temperatura de 18°C

Envejecimiento: Este vino fue envejecido durante 3 meses en barricas de roble americano sobre lías.

NOTAS DE CATA

Color: Piel de cebolla, limpio y brillante.

Nariz: Intensidad media-alta, predominando frutas de hueso como albaricoque, melón con frutas rojas, como la cereza y esencia de flores de rosa y jazmín. Fondo tostado, fresco y agradable aportado por su paso por barrica.

Boca: Sabroso en boca, con aromas de frutas maduras. Largo, fresco, dinámico y persistente con muchos aromas retronasales. Equilibrado en acidez y alcohol.

Maridaje: Ideal para aperitivos, platos fríos, arroces, fideuá, tartar, sardinas y quesos cremosos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Variedad	100% Tinta de Toro
Categoría	Vino rosado seco
Edad de la Viña	Más de 20 años
Temperatura de Fermentación	Max. 18°C
Tiempo de Maceración	5 Horas
Crianza en barrica	3 Meses
Composición de las barricas	Roble Americano
Contenido alcohólico (%vol)	14
Consumir preferentemente a	8 -10°C