



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

ILDEFONSO



La Vendimia: Este año tuvimos bajas precipitaciones obteniendo así racimos completamente sanos. Además, las noches frescas y los días no muy calurosos durante las últimas semanas del ciclo fueron excelentes para una completa maduración de las uvas, llenas de matices.

Vinificación: La uva se selecciona cuidadosamente y se recoge a mano en pequeñas cajas fruteras. Tras el despalillado, se encuba en depósitos abiertos de 2.000l de capacidad donde se hace una maceración en frío a 8°C durante 8 días. Además, se realizan bazuqueos, también manuales, tres veces al día para hundir el sombrero en el mosto manteniéndose tras la fermentación alcohólica el vino en contacto con los hollejos hasta que el enólogo considera hay una buena extracción polifenólica. Es en ese momento cuando se trasiega a barricas francesas nuevas para completar la fermentación maloláctica

Envejecimiento: 18 meses de barrica con trasiegos cada 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Cereza intenso

Nariz: Muy expresivo, elegante y complejo, con fruta Madura, notas minerales, especias dulces, chocolates y tostados (torrefactos) muy intensos.

Boca: Potente, sabrosa, compleja y redondo, con taninos maduros. Vuelven a aparecer aromas de fruta negra madura, minerales, chocolates y retronasal torrefactada intensa.

Maridaje: Ideal para carnes rojas, cordero y asados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tinta de Toro
Edad de las viñas	Mínimo 80 años
Temperatura de Fermentación	Max. 26°C
Periodo de Fermentación y Maceración	24 días
Composición de las Barricas	70% Roble Francés + 30% Roble americano
Edad de las Barricas	50% Nuevas + 50% de un año
Tiempo en Barrica	18 Meses
Tiempo en Botella	12 Meses
Temperatura de Servicio recomendada	16/18°C