



[www.sobreño.com](http://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, de las que más de 30Ha están certificadas en agricultura ecológica. Además controla otras 80Ha. a lo largo del año de viticultores de la zona.

## FINCA SOBREÑO

## CRIANZA



**Vinificación:** Tras una rigurosa selección las uvas fueron despalilladas y maceradas en frío durante cuatro días a 10°C antes de la fermentación, que se desarrolló a una temperatura máxima de 28°C. El periodo total de maceración duró aproximadamente 20 días.

**Envejecimiento:** Este vino fue envejecido durante 9 meses en barrica, siendo el 30% de Roble Francés y un 70% de roble americano de menos de 4 años

### NOTAS DE CATA

**Color:** Cereza picota intenso con bordes violáceos

**Nariz:** Aroma intenso, confitura de frutos negros junto a tostados del roble. Fondo balsámico y especiado.

**Boca:** Potente, carnoso, taninos maduros muy finos. Final largo y persistente.

**Maridaje:** Ideal para carnes rojas, asados y quesos

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tinta de Toro
Edad Media de las Viñas	+ 35 años
Temperatura de Fermentación	Max. 28°C
Periodo de Maceración y Fermentación	20 días
Composición de las Barricas	30% Roble Francés + 70% Roble Americano
Edad de las Barricas	Menos de 4 años
Tiempo en Barrica	9 meses
Tiempo de Botella	Min 6 meses
Contenido alcohólico	14,5
Temperatura de Servicio recomendada	16/18°C