



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 SELECCIÓN ESPECIAL



Elaboración: Tras una cuidada selección de la uva, ésta se despalilla y se macera en frío a unos 7°C durante 5 días para después fermentar a una temperatura máxima de 28°C. La duración total de la maceración es de 20 días aproximadamente.

Envejecimiento: El vino envejece en barrica durante 14 meses, siendo la mitad de las barricas nuevas y la otra mitad de un año, además de ser el 50% de Roble Francés y el 50% de Roble americano. Durante este tiempo se realizan trasiegos cada 6 meses. Posteriormente tendrá una crianza en botella de 12 meses..

NOTAS DE CATA

Color: Cereza picota intenso con destellos púrpuras.

Nariz: Potente y elegante, con aroma a confitura de frutas negras, complejo, especiado (vainilla, chocolate).

Boca: Potente, carnoso y aterciopelado. Muestra fruta negra madura compotada con matices de chocolate. Final muy largo.

Maridaje: Combinación perfecta con carnes rojas y caza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tinta de Toro
Edad de las viñas	Más de 35 años
Temperatura de Fermentación	Max. 28°C
Periodo de Fermentación y Maceración	20 días
Tipo de Barricas	50% Roble Francés + 50% Roble americano
Edad de las barricas	50% Nuevas + 50% un uso
Tiempo en barrica	14 meses
Tiempo en botella	Min 12 meses
Contenido Alcohólico (% vol)	14,5
Temperatura de servicio recomendada	16-18°C