



www.sobreño.com
sobreño@sobreño.com

Bodegas Sobreño es una bodega de carácter familiar, arraigada en 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, posee un total de 80Ha. de viñedo, de las que 20Ha. están en agricultura ecológica, siendo la viña ecológica más grande de la D.O. Toro. Además controlan otras 80Ha. a lo largo del año de viticultores de la zona.

FINCA SOBREÑO

ECOLÓGICO

Vinificación: El mosto tuvo una maceración pre-fermentativa en frío a 10°C durante cuatro días y la fermentación alcohólica se desarrolló a una temperatura máxima de 26°C. De esta manera la maceración completa duró 18 días aproximadamente.

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

NOTAS DE CATA

Color: Intenso, con borde violáceo y capa alta.

Nariz: Complejo, de fruta Madura y flores que va evolucionando mostrando matices de almendra muy agradable.

Boca: Fresco, lleno de aromas, redondo y elegante. Dominan aromas de fruta roja y flores. Acidez equilibrada.

Maridaje: Marida muy bien con cualquier tipo de carne, caza, asados, quesos, marisco en salsa o pasta.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tinta de Toro
Edad de la viña	Mín. 10 años
Temperatura de Fermentación	Max. 28°C
Periodo de Maceración	18 días
Composición de Barricas	Roble Americano
Edad de las barricas	Menos de 4 años
Tiempo en Barrica	4 meses
Tiempo en Botella	Mín 4 meses
Contenido Alcohólico (% vol.)	14
Consumir preferentemente a	16-18 °C

