



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

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 8 meses en barrica 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 de las Viñas	Mín 30 años
Temperatura de Fermentación	Max. 28°C
Periodo de Maceración y Fermentación	20 días
Composición de las Barricas	Roble Americano
Edad de las Barricas	Menos de 4 años
Tiempo en Barrica	9 meses
Tiempo de Botella	Mín 6 meses
Contenido alcohólico	14,5
Temperatura de Servicio recomendada	16/18°C