

Cuando se creó la denominación de origen de Toro, en 1987, Roberto San Ildefonso, de La Rioja, fue uno de los pocos enólogos consciente del verdadero potencial de esta región. Su bodega, Finca Sobreño, fue una de las diez primeras fundadas de la nueva denominación, que hoy cuenta con más de 50 productores. La primera añada de Finca Sobreño, de 1998, pronto adquirió un amplio reconocimiento y pasó a conocerse como la «nueva estrella del Duero». Sus

instalaciones se ubican en medio de una finca de 24 hectáreas de viñedos, aunque Sobreño posee un total de 80 hectáreas, incluyendo 25 de viñas orgánicas certificadas. El viñedo tiene una edad media de 30 años y muchas viñas son prefiloxéricas, lo que significa que se plantan directamente, sin necesidad de injertos. Los vinos resultantes son limpios, luminosos y equilibrados, con el color profundo e intenso característico de los vinos de gran prestigio de Toro.

### VENDIMIA

La Vendimia en Toro se inició tempranamente en sus más de 80 hectáreas de viñedo. Se ha iniciado la vendimia en las viñas viejas, algunas con más de 75 años, que se encuentran en un estado óptimo de maduración, tras una brotación tardía. Los trabajos de vendimia continuarán de forma escalonada, ajustándose a la maduración de la uva. Las condiciones climáticas de este ciclo se han caracterizado por abundantes lluvias invernales que han permitido a la vid disponer de importantes reservas de agua para completar el ciclo sin estrés para la planta. Gracias a esto, la uva ha alcanzado niveles equilibrados de pH y acidez que garantizarán vinos frescos y duraderos.

### VINIFICACIÓN

Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla, se estruja y el mosto se macera en frío a 7 °C durante 24 horas antes de la fermentación, que se produce a una temperatura constante de 28 °C en depósitos de acero inoxidable. El período total de fermentación y maceración dura 18 días.

### ENVEJECIMIENTO

Este vino se cría durante 4 meses en barricas de roble americano con una edad media inferior a 4 años.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Color rojo picota intenso con ribetes violáceos.

**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

**Boca:** Ligeroy fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

### DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tinta de Toro.
Edad Viña	Mínimo de 15 años. Los suelos de los viñedos son de arena y arcilla, con cantos rodados en la superficie.
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	18 Días
Composición Barrica	Roble Americano
Edad Barrica	Menos de 4 Años
Tiempo en Barrica	4 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gt/l)	5,2 g/L
pH	3.85
Libre de SO2 (MG/L)	54 mg/L.
Azúcal Residual (GR/L)	2,7 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-17°C
Vinicultor	Oscar Martín.