

# Finca Sobreño – Reserva 2009

DO Toro



<b>and</b>	Spanje
<b>Ligging</b>	Te Toro, op 66 km ten westen van Valladolid
<b>Eigenaar</b>	De familie San Ildefonso
<b>Oppervlakte</b>	80 hectaren
<b>Bodem</b>	Stenig met een ondergrond van klei
<b>Gemiddeld rendement</b>	35 hl/ha
<b>Druivensoorten</b>	100% tinta de toro (verwant aan tempranillo)
<b>Leeftijd van de wijngaard</b>	De helft van de stokken is meer dan 30 jaar oud
<b>Bewaarpotentieel</b>	6-8 jaar
<b>Cultuur</b>	Streng selectie van de druiven die erg geconcentreerd zijn door de grote verschillen in temperatuur
<b>Vinificatie</b>	Maceratie van ongeveer 20 dagen aan een maximum temperatuur van 28°
<b>Rijping</b>	Gedurende 14 maanden in Amerikaanse eiken vaten (nieuwe en 1-3 jaar oud), daarna 12 maanden in de fles voor commercialisatie
<b>Beschrijving</b>	Deze wijn heeft een diep kersenrood kleur en een rijke maar elegante neus met aroma's van rijpe vruchten en kruiden (kruidnagel, sandelhout, vanille, chocolade). Het is een krachtige en geconcentreerde maar fluwelige wijn met een prachtige lengte
<b>Nota</b>	Regelmatig bekroond in concours en door de gespecialiseerde pers (Parker: 92/100; gouden medaille op het Concours Mondial van Brussel)
<b>Gastronomie</b>	Gevogelte en konijn, wit vlees, rood vlees, vlees in saus, klein wild, sterkere wildgerechten, zachte kazen



**Rating: 93**

*The 2009 Finca Sobreño Reserva – Selección Especial is a blend of the estate's best vineyard (over 50 years in age) and sees half the fruit aged in 14 months in new American oak, the remainder in used oak. It has a lifted floral bouquet of dark berries, briary and dried violets that is well-defined and seductive. The palate is medium-bodied with a succulent entry of dark cherries, balsamic, a hint of orange peel and cloves. There is good structure and focus present here, with a clean fresh, focused finish. It is very fine and very elegant for a Toro red. Drink now-2019+ .*