

Финка Собреньо Резерва 2010

Винарната Собреньо се ражда от желанието и целта на семейство винари да създадат вино за света от един изключителен испански сорт червено грозде – Тинта де Торо (Темпранийо). През 1998 е произведена първата реколта и за кратко време Собреньо се превръща в „Новата звезда на Дуеро“.

Наименование: DO Toro

Сорт: 100% Тинта де Торо

Произход: Торо, Испания

Винопроизводство: Гроздето се селектира внимателно, почиства се от чепките, пресираща се и преминава студена мацерация при 7°C за пет дни. Следва ферментация при постоянна температура от 28°C. Целият процес отнема около 20 дни. Виното отлежава в едно-годишни американски и френски дъбови бъчви за 14 месеца и поне още 12 месеца в бутилка.

Характеристики: Плътен тъмно червен цвят с пурпурни оттенъци. Мощно и същевременно елегантно на нос, фин и стилиен аромат на зрели горски плодове и микс от подправки (карамфил, сандалово дърво, ванила, шоколад). Мощни, елегантни и кадифени танини и конфитюрено усещане (къпина и лоуганбъри) в устата се преплитат с тон на шоколадов трюфел. Интензивно и пищно, но не и сладко вино с изключителна продължителност на финала.

Предложения за сервиране: Добра компания за говеци, сърнешко или диво прасе с плодов сос. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C.