

## Финка Собреньо Крианца 2014

*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 10°C за четири дни. Следва ферментация при постоянна температура от 28°C. Финка Собреньо Крианца отлежава в американски дъбови бъчви (до 4-то зареждане) поне за 9 месеца и още 6 месеца в бутилка.

**Характеристики:** Наситен червен черешов цвят с пурпурни оттенъци. Интензивно на нос, комбинация от аромати на черни горски плодове с нотки на препечено от дъба, кадифено и пикантно. В устата е обещаващо, сочно, със зрели и елегантни танини. Финалът е продължителен и настойчив.

**Предложения за сервиране:** Идеална компания за червени меса, агнешко, дивеч, сирена и морски дарове в сос. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C.