



QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com/jp



シルボン 2019 TINTO D.O. TORO

テイastingノート:

トロのDNAらしく、青紫の縁取りをもった濃い赤で、香りは高く、ブルーベリーやイチゴのような黒い果実、ハーブのバルサミコなど複雑に溶け込んでいる。

エレガントでデリケート、甘みと旨みがある。素晴らしい!

しっかりしたタンニンがあり、伝統的な醸造方法なので、ボトルに澱が残っている可能性がある

醸造家:
ラミロ・カルバホ・デル・リオ

ワイナリー:

ワイナリーは借地。ステンレスタンクや樽など、醸造に必要であり、ブドウやワイン、伝統に敬意を払うための設備は、自社のものを使用。

技術インフォメーション:

ワイン名とビンテージ:
シルボン 2019

原産地呼称:
D.O.トロ

技術ディレクター:
ラミロ・カルバホ・デル・リオ

生産本数:
750ml 12,000本、マグナム500本

栽培:
ティンタ・デ・トロ使用。樹齢31年~48年の畑。VENIALBO村からMORALES村とLA BOVEDA村を通り、TORO村までの間で、粘土と砂壤土、そして方角と日照条件などを鑑み、果実味とアルコールのハーモニーがとれたトロ地方のキャラクターを持つような土地を選んだ。

普通のことになりつつあるが、ここ2年に比べても暑い2019年だった。今年は、降雨量は期待通りではなかったが、植物のストレスを和らげるのに良いタイミングで雨が降った。

土壌:
表面を石で覆われた砂、粘土、石灰の堆積物。有機物は少なく、今年のビンテージはタンニンがしっかりしている。

樹齢:
31年から48年

整枝方法:
株仕立て

収穫:
9月26日に開始し、終了。最大15キロの箱を使用。

品種:
ティンタ・デ・トロ

梱包:

本入り段ボール箱

発酵前マセレーション:

冷蔵庫の中で5°Cにて24時間

アルコール発酵:

期間:
野生酵母で17日間

温度:
25°C

マロラクティック発酵:

乳酸菌を接種し、2年目のフレンチオーク使用樽内にて1ヶ月間。

樽熟成:

容量:
225リットル

使用年:
新樽と2年目の使用樽

タイプ:
フレンチオーク100%

木目:
極小

焼き:
中間

期間:
新樽で2ヶ月熟成後、2年目の樽で3ヶ月

澱引き:
2回

分析:

アルコール度数:
14,5%.

総酸:
5,60g/L

残糖:
3g/L以下

pH:
3,6.

清澄:
なし

濾過:
ボトル詰め前に1ミクロンで濾過

BODEGUEROS QUINTA ESENCIA.

C/ Eras nº 37, 47520 Castronuño (Valladolid), España. info@bodeguerosquintaesencia.com.

Florentino Ferrín García - T: +34 605 887 100 - E: ferrin@bodeguerosquintaesencia.com / Ramiro Carbajo del Río - T: +34 609 053 422 - E: ramiro@bodeguerosquintaesencia.com