



QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com/jp



ソフロス `P&M` 2015 TINTO D.O. TORO

テイastingノート:

テイastingノート: 28ヶ月新樽で熟成させていることによる驚きの深い色。輝く紫色のきらめきに目が眩むよう。

スパイシーな果実味にパイプやピリッとするチョコレート、ミネラルと粘土が混じった香り。

アタックはしっかりしており、スムーズ。甘いタンニンがあり、酸によってエッジが効いている。オークと完璧にハーモニーされた果実を改めて驚きを持って感じる。味わいは非常に複雑で完璧、余韻はファンタスティックで満足感がある。

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

醸造施設:

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:
ソフロス `P&M` 2015

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:
2500本

栽培:

栽培: ティンタ・デ・トロ使用。樹齢88年株仕立ての5ヘクタール管理畑。モラレル・デ・トロ村(サモラ県)標高705m。

2015年は予想より少し暑くなった。厳しい冬も、いつもより温暖で、春先は気温が高く、嵐が来たので、早く発芽した。初夏には熱波と荒天が続き、収穫期には適温だったので、ブドウは小さな粒になったが、最適に熟した。

土壌:

表面を石に覆われた、砂や粘土、石灰の堆積物。有機物は少なく、酸度やpHはややアンバランス。

樹齢:

88年

整枝方法:

株仕立て

収穫:

9月30日。最大15kgの箱使用。

品種:

ティンタ・デ・トロ

梱包:

6本入り木箱

発酵前マセレーション:

4°Cで6日間

アルコール発酵:

期間:
野生酵母で、12日間

温度:
30°Cを最高に22°C

マロラクティック発酵:

フレンチオーク新樽内にて、乳酸菌の摂取有

樽熟成:

サイズ:
225リットル

使用年:
新樽。毎年新しい樽に交換する。

タイプ:
フレンチオーク100%

木目:
極小

焼き:
中間

期間:
28ヶ月

澱引き:
3回。

分析:

アルコール度数:
15%。

総酸:
5.7g/リットル

残糖:
2g/リットル以下

pH:
3.6。

清澄:
なし

濾過:
なし

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