



ソフロス `P&M` 2016 TINTO D.O. TORO

テイastingノート:

新樽で28ヶ月熟成したと思えない青みのある輝きを持った、驚くべき深い色合い。非常に濃い色。

繊細なオークの香りや甘草、スパイスなどのニュアンスを持ったフルーティーなアロマが豊か。フレッシュな口当たりで、きめ細かいタンニンが心地よく、果実味があり、余韻が長く深い味わい。

タンニンが豊富で伝統的な醸造なので、ボトルの中に澱が残っている可能性がある。

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

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:

ソフロス "P&M" 2016

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89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:

89年

整枝方法:

株仕立て

収穫:

10月12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4日間

アルコール発酵:

期間:

野生酵母で、10日間

温度:

30°Cを最高に20°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:

26ヶ月

澱引き:

3回。

分析:

アルコール度数:

15,5%。

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