



SILBÓN TORO 2018

TINTO D.O. TORO

NOTA DE CATA:

Rojo morado intenso ribeteado por violetas, brillante. De aromas a frutos del bosque, vainilla, chocolate... muy complejo. A la boca resulta muy fresco, afrutado y jugoso, untuoso con sutilezas de madera. Persistente de grato recuerdo. Punto dulce maduro.

Por su carga tánica y elaboración artesanal, el vino puede presentar precipitados con el paso del tiempo en la botella.

El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río.

BODEGA:

Continuamos elaborando en instalaciones alquiladas, donde disponemos de nuestros depósitos, barricas y todo lo necesario para seguir manteniendo una elaboración artesanal y respetuosa con la uva y con el vino, intentando emular a nuestros ancestros.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre del vino y cosecha:

Silbón 2018.

Zona o denominación de origen:

D.O. Toro.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

12.000 botellas de 0,75cl. y 950 Magnum.

Viticultura:

Se elabora este vino con tinta de Toro, procedente de diferentes viñedos con edades de entre 30 y 47 años. Se ha realizado una selección de suelos para tener el carácter de Toro en armonía con la fruta y el alcohol. Arcillosos, franco arenosos, jugando con las exposiciones y orientaciones. Desde Venialbo, pasando por Morales, La Bóveda y terminando en Toro. 2018, la uva se ha recogido en excelentes condiciones de sanidad. El exceso de agua en primavera nos ha obligado a estar muy pendientes de la viña. Pero las buenas condiciones meteorológicas bajo las que se ha desarrollado la vendimia, garantizan que los vinos elaborados esta campaña sean de una calidad extraordinaria, obteniendo unos tintos de toro muy aroma.

Suelo:

Sedimentos de areniscas, arcillas y calizas, con cantos rodados en superficie. Materia orgánica baja y esta añada muy potente en taninos.

Edad del viñedo:

Entre 30 y 47 años.

Conducción del viñedo:

Vaso.

Vendimia:

Se comenzó y terminó el mismo día 28 de septiembre, en cajas de 15 kg.

Variedad:

Tinta de Toro.

EMBALAJE:

Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:

No.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Duración:

15 días con levadura indígena.

Temperatura:

23 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

En barrica:

Roble francés de tercer año con inoculación de bacterias lácticas.

CRIANZA EN BARRICA:

Capacidad:

225 litros.

Años de uso:

Barrica nueva y de tercer año.

Tipo de roble:

Francés 100 %.

Grano del roble:

Muy fino.

Tostado:

Medio.

Permanencia:

Envine en barrica nueva un mes y cuatro meses en barrica de tres años.

Trasiegos:

Dos.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:

14,5 % vol.

Acidez total:

5,7 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<3 g/litro.

Ph:

3,6.

Clarificación:

Sin clarificar.

Filtrado:

Sin filtrar.