



QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com



SILBÓN TORO 2019

TINTO D.O. TORO

NOTA DE CATA

Nuestro ADN: rojo intenso con ribetes azules-violáceos. Aroma intenso y complejo de frutas negras (ciruela, mora...), balsámicos de hierbas aromáticas; todo bien integrado.

Elegante y delicado en boca, goloso, sabroso. i una pasada!.

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 2019.

Zona o denominación de origen:
D.O. Toro.

Director técnico:
Ramiro Carbajo del Río.

Producción:
12.000 botellas de 0,75cl. y 500 Magnum.

Viticultura:
Se elabora este vino con tinta de toro, procedente de diferentes viñedos con edades de entre 28 y 45 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 bodega y terminando en toro.

2019, año climático caluroso, como ya viene siendo habitual, pero con una gran diferencia con respecto a los dos años anteriores. este año llovió cuando tenía que llover, no en el volumen de precipitación deseable, pero si en los momentos decisivos para aliviar el estrés de nuestras plantas.

Suelo:
Sedimentos de areniscas, arcillas y calizas, con cantos rodados en superficie. Materia orgánica baja

Edad del viñedo:
Entre 28 y 45 años.

Conducción del viñedo:
Vaso.

Vendimia:
Se comenzó y terminó el mismo día 26 de septiembre en cajas de 15 kg.

Variedad:
Tinta de Toro.

EMBALAJE

Formato:
Caja de cartón de 6 botellas.

Maceración pre-fermentativa

Duración:
24 horas en cámara frigorífica.

Temperatura:
5°C.

Fermentación alcohólica

Duración:
17 días con levadura indígena.

Temperatura:
25°C.

Fermentación maloláctica

En barrica:
Un mes en barrica de roble francés de segundo año, con inoculación de bacterias lácticas.

CRIANZA EN BARRICA

Capacidad:
225 litros.

Años de uso:
Barrica nueva y de segundo año.

Tipo de roble:
Francés 100%.

Grano del roble:
Muy fino.

Tostado:
Medio.

Permanencia:
Envine en barrica nueva dos meses y tres meses en barrica de dos años.

Trasiegos:
Dos.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:
14,5% vol.

Acidez total:
5,6 g/litro. vol.

Azúcar residual:
<3g/litro.

Ph:
3,6.

Clarificación:
Sin clarificar.

Filtrado
Filtrado por una micra en el embotellado.

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