



SILBÓN TORO 2021

TINTO D.O. TORO

NOTA DE CATA:

Tonos vivos de colores violáceos, bien manipulado. Maduro, buena crianza en madera, terciarios marcados que hacen muy agradable la nariz. Graso, potente sin molestar, frutas negras... ágil de buena acidez. Vino complejo a la altura de sus hermanos Sofros.

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 Toro 2021.

Zona o denominación de origen:

D.O. Toro.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

12.500 botellas de 0,75cl. y 500 Magnum.

Viticultura:

Se elabora este vino con Tinta de Toro, procedente de diferentes viñedos con edades de entre 31 y 48 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. Invierno cálido dando paso a un verano seco. Calidad de uva muy buena con una disminución media de la producción muy acusada, debido inicialmente (primavera) a la borrasca Filomena, ocasionando heladas y algún pedrisco y posteriormente las lluvias y alguna granizada en las postrimerías de Agosto y comienzos de Septiembre. Aun todo y con esto, estas condiciones ayudaron a aumentar la calidad de la uva, obteniendo una maduración óptima.

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 31 y 48 años.

Conducción del viñedo:

Vaso.

Vendimia:

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

Variiedad:

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:

15 días con levadura indígena.

Temperatura:

26 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

En barrica:

Dos meses 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:

Roble francés 100 %.

Grano del roble:

Muy fino.

Tostado:

Medio.

Permanencia:

En barrica nueva 2 meses y 3 meses en barrica de 2 años.

Trasiegos:

Dos.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:

14,5 % vol.

Acidez total:

5,6 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<3 g/litro.

Ph:

3,6.

Clarificación:

Sin clarificar.

Filtrado:

Filtrado por 1 micra en el embotellado.