



QUINTA ESENCIA  
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com



# SOFROS 2004 CRIANZA BIOLÓGICA

## VINO DE ESPAÑA

### NOTA DE CATA:

Es un vino completamente atípico, para muchos incomprensible. Toques de volátil con mantequilla, interesante nariz..... nos quedamos aquí, jajaja, es más interesante ver vuestras caras al degustarlo. Te gusta o no te gusta ¿? Radical.

### El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río

### BODEGA Y ELABORACIÓN:

Elaboramos en nuestra bodega subterránea tradicional. Este vino es el resultado de una fermentación y crianza en 4 depósitos de plástico alimentario, 1.000 l, donde el respeto por la viña y el varietal hace que la naturaleza ejerza de enólogo.

La baja temperatura, 13 °C, de nuestra bodega subterránea hace prevalecer esos aromas primarios de la fruta durante la fermentación. Al terminar esta, dejamos el vino en contacto con sus lías, 12 años, siendo estas y el velo flor que se forma en superficie, la única protección del vino, nada de sol.

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

#### Nombre del vino y cosecha:

Sofros 2004 Crianza Biológica.

#### Zona o denominación de origen:

Vino de España.

#### Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

#### Producción:

500 botellas Magnum.

#### Viticultura:

Se elabora este vino con la variedad Verdejo, procedente de un viñedo viejo (2HA) controlado, en formación de vaso, de 50 años, situado en el término municipal de Castronuño (Valladolid). Altitud de 712 m.

El 2004 comenzó con invierno frío y lluvias abundantes con alguna helada tardía en los inicios de mayo. Verano de temperaturas altas y poca pluviometría provocando un adelanto de la maduración y dando lugar a mostos de alta graduación.

#### Suelo:

Arena fina y cantos rodados en superficie, a 60 cm arcillas. Materia orgánica muy baja y rendimientos mínimos.

#### Edad del viñedo:

50 años.

#### Conducción del viñedo:

Vaso.

#### Vendimia:

Día 11 de septiembre en cajas de 15 kg.

#### Varietal:

Verdejo.



### EMBALAJE:

#### Formato:

Caja de madera de 1 botella Magnum.

### MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:

#### Duración:

2 días.

#### Temperatura:

10 °C.

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

En depósitos de plástico alimentario de 250 l.

#### Duración:

90 días con levadura indígena.

#### Temperatura:

12 °C.

### FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

En depósitos de plástico alimentario de 250 l.

#### Duración:

60 días sin inoculación.

#### Temperatura:

12 °C.

### CRIANZA BAJO VELO DE FLOR:

En depósitos de plástico alimentario.

#### Capacidad:

250 litros.

#### Duración:

12 años.

#### Trasiegos:

Dos trasiegos.

### ANÁLISIS:

#### Contenido alcohólico:

13,5 % vol.

#### Acidez total:

6 g/litro. vol.

#### Azúcar residual:

<1 g/litro.

#### Ph:

3,8.

#### Clarificación:

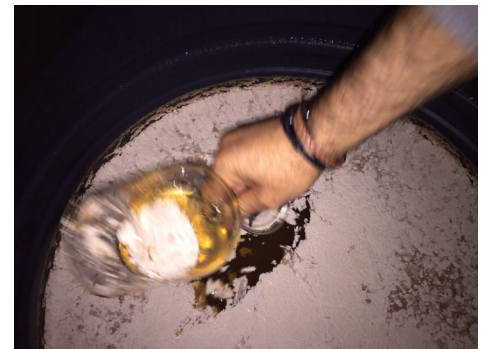
Sin clarificar.

#### Filtrado:

Sin filtrar.

#### Ácido acético:

1,8 g/l.



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