



QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com



SOFROS 2015 TINTO D.O. TORO

NOTA DE CATA

Vino fino y elegante de característico color rojo violáceo, en nariz sorprende la complejidad de aromas de madera con frutas negras maduras excitando la salivación y preparando nuestro paladar a un deleite único, que solo Sofros sabe transmitir, ¡¡¡grande Toro!!!

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:
Sofros 2015.

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

Director técnico:
Ramiro Carbajo del Río.

Producción:
12.500 botellas.

Viticultura:
Se elabora este vino con tinta de toro, procedente de un viñedo (5ha.) controlado, en formación de vaso, de 87 años, situado en el término municipal de Morales de Toro (Zamora). Altitud de 705 m.

2015, año de temperaturas ligeramente más altas de lo esperado. Con un invierno de valores mínimos extremos más suaves de lo usual, con un inicio de primavera de temperaturas altas y tormentoso, acelerando las brotaciones. Continuando con un principio de verano de ola de calor y también tormentoso, para terminar con temperaturas moderadas que favorecieron la adecuada maduración de unas uvas de pequeño tamaño.

Suelo:
Sedimentos de areniscas, arcillas y calizas, con cantos rodados en superficie. Materia orgánica baja y algo desequilibrados tanto en la acidez como en el PH.

Edad del viñedo:
88 años.

Conducción del viñedo:
Vaso.

Vendimia:
30 de septiembre, en cajas de 15 kg.

Variedad:
Tinta de Toro.

EMBALAJE:

Formato:
Caja de cartón

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:

Duración:
4 días.

Temperatura:
8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Duración:
8 días con levadura indígena.

Temperatura:
24°C con pico de unas horas a 30°C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

En barrica:
En barrica de roble francés nueva, con inoculación de bacterias lácticas.

CRIANZA EN BARRICA:

Capacidad:
225 litros.

Años de uso:
Nuevas. Se cambian todos los años.

Tipo de roble:
Francés 100%.

Grano del roble:
Muy fino.

Tostado:
Medio.

Permanencia:
15 meses.

Trasiegos:
Cuatro.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:
15% vol.

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

Azúcar residual:
<2g/litro.

Ph:
3,7.

Clarificación:
Sin clarificar.

Filtrado
Sin filtrar.

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