



ソフロス 2016 TINTO D.O. TORO

テイastingノート:

テイastingノート：エレガントなバイオレットのトーンを持ち、クリーンで明るい。チョコレートや甘草や木のほのかな香りが立ち上り、脳下垂体を喜ばせる。味わいはふくよかで広がりがあり、美味しい。熟成の良さを実感できる、驚きのフィネス。パワーにフルーツとスパイス。ソフロス万歳！！！！

醸造家:

ラミロ・カルバホ・デル・リオ

ワイナリー:

ワイナリー敷地は借りていますが、ステンレスタンクや樽など、醸造に必要であり、ブドウやワイン、伝統に敬意を払うための設備は、自社のものを使用しています。

技術インフォメーション:

ワイン名とビンテージ:

ソフロス 2016

原産地呼称:

D.O. トロ

技術ディレクター:

ラミロ・カルバホ・デル・リオ

生産本数:

10,500本。

栽培:

ティンタ・デ・トロ使用。樹齢87年株仕立ての5ヘクタール管理畑。モラレル・デ・トロ村（サモラ県）標高705m。

2016年は、嵐や雨のない長い夏の間、強い暑さが続いたため、アルコールとフェノールの成熟度に差が生じ、収穫時期が前シーズンと比べて15日から30日遅くなった。

土壌:

表面を石に覆われた、砂や粘土、石灰の堆積物。有機物は少なく、酸度やpHはややアンバランス。

樹齢:

89年

整枝方法:

株仕立て

収穫:

収穫：9月15日。最大15kgの箱使用。

品種:

ティンタ・デ・トロ

梱包:

6本入り段ボール箱。

発酵前マセレーション:

期間:

5日間。

温度:

5°C。

アルコール発酵:

期間:

野生酵母で、12日間。

温度:

30°Cを最高に24°C。

マロラクティック発酵:

樽

樽熟成:

容量:

225リットル

使用年:

新樽。毎年新しい樽に交換する。

タイプ:

フレンチオーク100%

木目:

極小

焼き:

中間。

期間:

18ヶ月

澱引き:

5回

分析:

アルコール度数:

15%

総酸:

5.7g/リットル

残糖:

2g/リットル以下

pH:

3.7。

清澄:

なし

濾過:

なし