



## SOFROS "P&M" 2014 TINTO D.O. TORO

### NOTA DE CATA:

Rojo cereza de ribetes granates, nariz elegante de sutiles aromas de bayas negras, también notas lácticas y recuerdos especiados.

En boca se presenta sabroso y estructurado, taninos "buenos". Agradable sensación gustativa con final largo y maduro.

**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 «P&M» 2014.

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

**Director técnico:**  
Ramiro Carbajo del Río.

**Producción:**  
2.500 botellas.

**Viticultura:**  
Se elabora este vino con tinta de toro, procedente de un viñedo (5 ha) controlado, en formación de vaso, de 87 años, situado en el término municipal de morales de toro (zamora). altitud de 705 m.

Año muy lluvioso y templado durante el invierno, dando lugar a una primavera de temperaturas altas, adelantando el ciclo vegetativo. Buen estado sanitario y rendimientos por encima de la media. Fruta equilibrada y madura.

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

**Edad del viñedo:**  
87 años.

**Conducción del viñedo:**  
Vaso.

**Vendimia:**  
Día 28 de Septiembre, en cajas de 15 kg.

**Variedad:**  
Tinta de Toro.

### EMBALAJE:

**Formato:**  
Caja de madera de 6 botellas.

### MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:

**Duración:**  
3 días.

**Temperatura:**  
8 °C.

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

**Duración:**  
6 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:**  
28 meses.

**Trasiegos:**  
Cinco.

### ANÁLISIS:

**Contenido alcohólico:**  
15% vol.

**Acidez total:**  
5,7 g/litro. vol.

**Azúcar residual:**  
<2g/litro.

**Ph:**  
3,6.

**Clarificación:**  
Sin clarificar.

**Filtrado:**  
Sin filtrar.

