



## SOFROS "P&M" 2016 TINTO D.O. TORO

### NOTA DE CATA:

Sorprende la intensidad colorante después de 28 meses en barricas nuevas. Brillantes destellos de tonos azulados confundirán nuestros ojos. Muy cubierto.

Expresivo, compendio de aromas frutales, con notas sutiles de madera, regaliz y especias.

Fresco en boca, de taninos finos y agradables, fruta nuevamente, largo final. Profundo.

Por su carga tánica y elaboración artesanal, el vino puede presentar precipitados con el paso del tiempo en la botella.

### 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» 2016.

#### 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 89 años, situado en el término municipal de morales de Toro (zamora). altitud de 705 m.

2016, la persistencia de fuertes calores durante un largo y eterno verano, sin tormentas ni lluvias, ha marcado unas diferencias entre madurez alcohólica y fenólica y un retraso entre quince y treinta días en la fecha de vendimia sobre la campaña anterior.

#### 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:

89 años.

#### Conducción del viñedo:

Vaso.

#### Vendimia:

Día 12 de octubre, en cajas de 15 kg.

#### Varietal:

Tinta de Toro.

### EMBALAJE:

#### Formato:

Caja de madera de 6 botellas.

### MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:

#### Duración:

4 días.

#### Temperatura:

4°C.

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

#### Duración:

10 días con levadura indígena.

#### Temperatura:

20°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:

26 meses.

#### Trasiegos:

Tres.

### ANÁLISIS:

#### Contenido alcohólico:

15,5% vol.

#### Acidez total:

5,7 g/litro. vol.

#### Azúcar residual:

<2g/litro.

#### Ph:

3,6.

#### Clarificación:

Sin clarificar.

#### Filtrado:

Sin filtrar.