



SOFROS P&M SUMERGIDO

TINTO D.O. TORO

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» Sumergido.

Zona o denominación de origen:

D.O. Toro.

Suelo:

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

PROCESO DE CREACIÓN DEL VINO SUBMARINO DE BODEGUEROS QUINTA ESENCIA DESDE LA VIÑA:

Durante la vendimia, seleccionamos las mejores uvas de nuestra viña de más de 90 años.



EMBALAJE

Formato:

Caja de cartón de 1 botella.

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA

Duración:

6 días.

Temperatura:

4°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.

CRIANZA EN BARRICA

Capacidad:

225 litros.

Permanencia:

28 meses. Finalizada la fase en barrica el vino es embotellado.

PROCESO SUBMARINO:

El vino es enviado a la bodega submarina para sellarlas manualmente con un lacre sintético especialmente diseñado para soportar el agua de mar y la presión a la que serán sometidas. Cada botella es identificada dentro de su lote mediante un grabado a mano.

Finalmente, se trasladan a la bodega submarina en jaulas especialmente diseñadas para albergar cada botella de forma individualizada, donde envejecerán en nuestro vino durante un periodo de 28 meses.

Periódicamente se inspecciona la bodega submarina para comprobar el estado de las jaulas y las botellas de vino que albergan. Una vez terminada la crianza submarina, las jaulas se recuperan del fondo del mar.

Las botellas se trasladan a la bodega en tierra con delicadeza, para preservar las preciosas incrustaciones calcáreas que adquieren durante su estancia en el mar Cantábrico.