



QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com



SOFROS SILBÓN

VINO DE ESPAÑA

NOTA DE CATA

Amarillo dorado intenso, miel. limpio y atrayente.

Gran intensidad. Madera limpia, balsámicos, picante. Tostados con recuerdos de frutos secos, higos. Dulce y maduro, volátil y afilado. Sorpresa sensorial.

Goloso de buena acidez, equilibrado. persistente, muy agradable y duradero.

Por su crianza de cuatro años en barricas de 100 litros y elaboración artesanal, el vino puede presentar alguna reducción con el paso del tiempo en la botella, por ello recomendamos el decantarlo.

El enólogo:

Ramiro Carbajo Del Río

BODEGA

Elaboramos en instalaciones alquiladas, con nuestros depósitos y nuestras barricas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Nombre del vino y cosecha:

Sofros Silbón 2012.

Zona o denominación de origen:

Vinos de España.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

1.055 botellas.

Viticultura:

Se elabora este vino con la variedad Semillón, procedente de un viñedo situado al sur de Bourdeaux, formación en vaso. Se trajeron las uvas vendimiadas en cajas en una cámara frigorífica el mismo día que se vendimiaron, realizando todos los procesos posteriores en nuestras instalaciones de España.

El clima del año 2012 se ha caracterizado por unas escasas precipitaciones de 250 litros/m², insuficientes para los viñedos, provocando una brotación poco vigorosa y heterogénea en los mismos. Las altas temperaturas de finales de agosto, adelantaron el periodo vegetativo favoreciendo una rápida maduración de la uva y obteniendo mostos no muy azucarados.

Suelo:

Calcáreos.

Edad del viñedo:

27 años.

Conducción del viñedo:

Vaso.

Vendimia:

Día 12 de octubre, en cajas de 15 kg.

Variedad:

Semillón.

EMBALAJE

Formato:

Caja de madera de 6 botellas.

Maceración pre-fermentativa

Duración:

18 horas.

Temperatura:

3°C.

Fermentación alcohólica

Duración:

49 días, fermentación espontánea.

Temperatura:

12°C.

Fermentación maloláctica

En barrica:

(Cinco barricas de las diez sí). En barrica de roble francés de 100l, con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza en barrica

Capacidad:

100 litros.

Años de uso:

Nuevas.

Tipo de roble:

Francés 100%.

Grano del roble:

Muy fino.

Tostado:

Sin tostar.

Permanencia:

48 meses.

Trasiegos:

Sin trasiegos, solo batonages periódicos y pautados.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:

15% vol.

Acidez total:

5,9 g/litro. vol.

Azúcar residual:

5g/litro.

Ph:

3,2.

Clarificación:

Natural.

Filtrado

Una micra al embotellar.

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