



QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com/jp



ソフロス 2014 TINTO D.O. TORO

テイस्टィングノート:

深紫色がかったチェリーレッド。複雑な果実とスパイス、バルサミコのワイン。味わいは、きれいな酸があり、ふくよかでエレガント。上品で旨みがあり、きめ細かいタンニンがある。バランスのとれた余韻が長く続く。

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 2014

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:

12,500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。

2014年は雨が多く、穏やかな冬で、春の気温は高く、成育サイクルは早まった。ブドウは健康で、収穫量は平均的。果実のバランスは良く、完熟した。

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:

87年

整枝方法:

株仕立て

収穫:

9月28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:

8°Cで3日間

アルコール発酵:

期間:

野生酵母で、6日間

温度:

30°Cを最高に24°C

マロラクティック発酵:

フレンチオーク新樽内にて、乳酸菌の摂取

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:

15ヶ月

澱引き:

4回

分析:

アルコール度数:

14,5%

総酸:

5.7g/リットル

残糖:

2g/リットル以下

pH:

3,6。

清澄:

なし

濾過:

なし

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