



ソフロス 2015 TINTO D.O. TORO

テイastingノート:

赤紫色の繊細で上品なワイン。オークと熟した黒い果実の複雑なアロマが唾液腺を刺激し、素晴らしいトロのワインを表現する唯一のワイン「ソフロス」を楽しむ準備をする

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 2015

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。

2015年は例年より気温が高かった。暖冬で最低気温がそれほど下がらず、春先には気温が上がり、大雨も降ったため、発芽が早まった。初夏には熱波と暴風雨が続いたが、最終的に、小粒のブドウが熟すのに適した穏やかな気温になった。

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:
88年

整枝方法:
株仕立て

収穫:
9月30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4日間

アルコール発酵:

期間:
野生酵母で、8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:
15%
総酸:
5.6g/リットル
残糖:
2g/リットル以下

pH:
3,7.

清澄:
なし

濾過:
なし

