



SILBÓN TORO

TINTO D.O. TORO

NOTA DE CATA:

Brillante de tonos únicos, atractivos colores de filigranas interminables en la copa.

Sorpresas de madera y fruta, sin molestar y ninguna por encima de la otra, tostadas con mantequilla, mermelada de frutas de la abuela.

Agradable fresco, equilibrado y transparente en los sentimientos, nada rebuscado, sencillo y directo. Buena armonía de sensaciones, sabroso de grato recuerdo.

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:

Silbón Toro

Zona o denominación de origen:

D.O. Toro.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

12.000 botellas de 0,75cl. y 500 Magnum.

Viticultura:

Se elabora este vino con Tinta de Toro, procedente de diferentes viñedos con edades de entre 31 y 48 años. Se ha realizado una selección de suelos para tener el carácter de Toro en armonía con la fruta y el alcohol. Arcillosos, franco arenosos, jugando con las exposiciones y orientaciones. Desde Venialbo, pasando por Morales, La Bóveda y terminando en Toro.

2022, altas temperaturas, acelerando la maduración de la uva, racimos pequeños por estrés hídrico muy pronunciado desde el inicio de la primavera. La ausencia de precipitaciones provoca una buena calidad de uva y ausencia de enfermedades. En invierno y principios de primavera hubo una poca disposición de agua favoreciendo un buen desarrollo vegetativo.

Suelo:

Sedimentos de areniscas, arcillas y calizas, con cantos rodados en superficie. Materia orgánica baja y esta añada muy potente en taninos.

Edad del viñedo:

Entre 32 y 49 años.

Conducción del viñedo:

Vaso.

Vendimia:

Se comenzó y terminó el mismo día 20 de septiembre, en cajas de 15 kg.

Varietal:

Tinta de Toro.

EMBALAJE:

Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:

Duración:

24 horas en cámara frigorífica.

Temperatura:

6 °C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Duración:

17 días con levadura indígena.

Temperatura:

25 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

En barrica:

Un mes en barrica de roble francés de segundo año, con inoculación de bacterias lácticas.

CRIANZA EN BARRICA:

Capacidad:

225 litros.

Años de uso:

Barrica nueva y de segundo año.

Tipo de roble:

Roble francés 100 %.

Grano del roble:

Muy fino.

Tostado:

Medio.

Permanencia:

En barrica nueva 2 meses y 3 meses en barrica de 2 años.

Trasiegos:

Dos.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:

14,5 % vol.

Acidez total:

5,6 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<3 g/litro.

Ph:

3,6.

Clarificación:

Sin clarificar.

Filtrado:

Filtrado por 1 micra en el embotellado.