



QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com



SOFROS

TINTO D.O. TORO

NOTA DE CATA

Elegantes tonos violáceos, limpio y brillante.

Sutiles fragancias de chocolate, regaliz y madera... vapores que hacen las delicias de nuestra pituitaria. Boca amplia y deliciosa. Sorprende la finura de un buen trabajo de crianza. ¡Frutas y especias al poder!!

¡¡¡¡¡Viva Sofros!!!!!!

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:

Sofros

Zona o denominación de origen:

D.O. Toro.

Director técnico:

Ramiro Carbajo del Río.

Producción:

10.500 botellas.

Viticultura:

Se elabora este vino con tinta de toro, procedente de un viñedo (5ha.) controlado, en formación de vaso, de 89 años, situado en el término municipal de Morales de Toro (Zamora). Altitud de 705 m.

2016, la persistencia de fuertes calores durante un largo y eterno verano sin tormentas ni lluvias, ha marcado unas diferencias entre madurez alcohólica y fenólica y un retraso entre quince y treinta días en la fecha de vendimia sobre la campaña anterior. Elegantes tonos violáceos, limpio y brillante.

Suelo:

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

Edad del viñedo:

89 años.

Conducción del viñedo:

Vaso.

Vendimia:

Día 15 de Septiembre, en cajas de 15 kg.

Varietal:

Tinta de Toro.

EMBALAJE:

Formato:

Caja de cartón de 6 botellas.

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:

Duración:

5 días.

Temperatura:

5 °C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Duración:

12 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, con inoculación de bacterias lácticas.

CRIANZA EN BARRICA:

Capacidad:

225 litros.

Años de uso:

Nuevas. Se cambian todos los años.

Tipo de roble:

Roble francés 100%.

Grano del roble:

Muy fino.

Tostado:

Medio.

Permanencia:

18 meses.

Trasiegos:

Cinco.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico:

14,5% vol.

Acidez total:

5,7 g/litro. vol.

Azúcar residual:

<2g/litro.

Ph:

3,7.

Clarificación:

Sin clarificar.

Filtrado

Sin filtrar.

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