



# TESO LA MONJA

## *Climatología 2017 en el viñedo de Teso la Monja*

Consumada la vendimia 2016, comienza una nueva añada con un otoño con temperaturas y precipitaciones habituales para esa época del año. El invierno es frío y seco, durante el cual no llegan las deseadas lluvias para aumentar las reservas hídricas de los suelos. El 14 de febrero se observan los primeros llores de la viña.

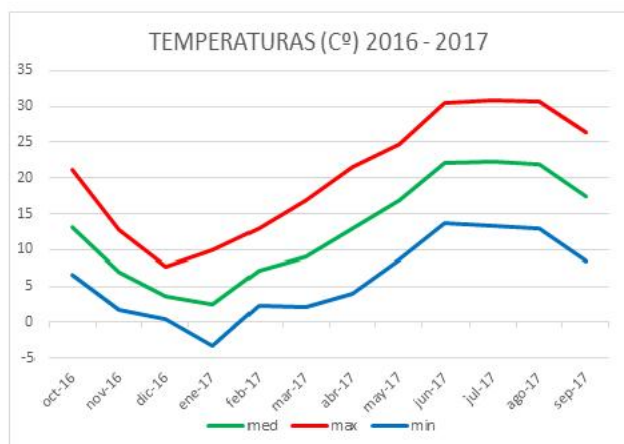
La primavera da comienzo con temperaturas muy altas hasta finales del mes de abril. El 26 de abril empieza un período de bajada de las temperaturas que provoca la ralentización del ciclo y algún daño por frío (no por hielo) que provocan daños en las futuras floraciones.

Durante los días 10, 11 y 12 de mayo se producen precipitaciones en torno a los 18mm que provocan la floración del viñedo el 19 de mayo.

El inicio de la parte final de la primavera y la primera del verano se producen altas temperaturas (llegando a superar los 30°C) que provocan el adelanto del ciclo. A primeros de julio las precipitaciones de unos 50 litros, satisfacen las necesidades de agua y el viñedo acumula reservas hídricas para el verano. El 10 de julio comienza el verano.

El verano transcurre con temperaturas mínimas relativamente bajas y máximas no excesivamente altas que hacen que el viñedo no tenga paradas de vegetación y se adelante el ciclo. Previo a vendimia se producen precipitaciones en torno a 35-50 mm, que ralentizan la maduración, mejora la acidez y dan un frutuosidad que hace que la maduración tenga un equilibrio fenólico, acidez y azúcar. La vendimia del 2017 fue una de las más adelantada que se recuerda.

Hidrológicamente se considera uno de los años más secos de la historia a pesar de haber llovido 370 mm. La vendimia del 2017 fue una de las más adelantada que se recuerda.





# TESO LA MONJA

## El viñedo

Descorchar 'Teso La Monja 2017' es emprender un viaje fascinante a una pequeña parcela abrazada por la magia, por el carácter mítico que sólo tienen los viñedos privilegiados que alcanzan la condición de patrimonio natural con el paso de las décadas, y que el hombre está llamado a conservar con el mimo con el que se custodia un tesoro preciado y frágil.

'Teso La Monja 2017' nace en una pequeña parcela de 1,8 hectáreas de viñedo viejo prefloxiérico que nos había sorprendido y cautivado por su calidad y cuya composición del suelo, con un nivel calizo ligeramente superior al de la zona, confiere al vino de una distinción y elegancia inusitada. Cumpliendo nuestra filosofía de recuperar la agricultura que practicaba nuestro bisabuelo Amancio Eguren, hemos trabajado el viñedo manualmente, en el momento preciso, los días y las horas señaladas, para optimizar procesos, preservar el principio de la mínima intervención y obtener el máximo carácter e identidad, desde el respeto a la singularidad del terroir y a los ritmos de la naturaleza.



## Vendimia y elaboración

'Teso La Monja' es concebido desde el respeto a los biorritmos y energías de la naturaleza. Un vino arropado con todo nuestro cariño, con un cuidado exquisito, con la precisión y la atención al detalle que presta el artesano a una obra preciada. Con un trato paciente, siempre respetando la fragilidad de los racimos, un equipo de 70 personas despalilló la uva a mano, grano a grano.

Una vez comenzada la fermentación alcohólica en un tino de madera abierto, se inició el estrujado manual de los 25-50 cms de uva más en la superficie, lo que permitió estrujar entre el 35 y 45% del total de la uva en un proceso que se desarrolló tres veces al día durante una hora y media. La fermentación maloláctica tuvo lugar en un depósito de madera especial, el 'Ovum', desarrollado por los maestros toneleros franceses de la maison 'Taransaud' con una forma ovoide inédita e ideal, que cumple una 'regla de oro', el 'ratio divino'. El 'Ovum' ayuda a fomentar los biorritmos del vino y contribuye a conseguir un vino más sedoso, elegante e integrado. La crianza se completó en tres barricas bordelesas de roble francés nuevo de grano fino, con tostado medio, por un periodo mínimo de 24 meses y 2 meses en depósito antes de embotellar.

Todo este proceso siempre tiene una finalidad que no es otra sino la de garantizar, preservar la procedencia y carácter primario de esas uvas únicas para que se transmitan a la botella como un elixir de vida, en un vino honesto y saludable.

