



TESO LA MONJA
ALABASTER

-2018-

“La identidad del Terroir de Toro. Elegante, con un gran equilibrio y un final largo y sedoso”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos Propios, Valmediano, La Jara y Marinacea situados en Toro (Zamora).
VIÑEDOS	Superficie: 11,5 Ha. Edad: Viñedos prefiloxéricos de más de 100 años de edad. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Tipo de poda: Poda corta en vaso. Abono: Materia Orgánica. Rendimiento medio: 12 Hl/Ha.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega. Fecha de la vendimia: 27 y 28 de septiembre de 2018.
VARIEDAD	Tinta de Toro (100 %), plantada en pie directo y autóctona. Adaptada perfectamente al clima y al suelo de la zona.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Despalillado manual, selección grano a grano. Fermentado en depósitos abiertos, pisado tradicional y remontados muy suaves. FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN: Con hollejos durante 23 días a 26°C de temperatura. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: Previsto de 16 a 18 meses en barrica nueva de roble francés (100%).
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

El otoño 2017 es seco y cálido hasta la última semana de noviembre que se produce una fuerte bajada de las temperaturas con ausencia de lluvias.

Comienza el año 2018 con ligeras precipitaciones durante el mes de enero y temperaturas por debajo de la media. Febrero es muy frío y lluvioso llegando a acumularse más de 70 mm a final de mes. Marzo es fresco y con precipitaciones superiores a la media. Abril comienza con temperaturas más suaves, bajando bruscamente a mitad de mes hasta los 5°C bajo cero frenando el lloro de la viña. Durante la última semana de abril se produce la brotación.

Los primeros días de mayo comienzan fríos llegando a temperaturas próximas a cero grados sin observarse ningún daño de helada. De mediados a final de mes se producen lluvias abundantes y temperaturas frescas.

Junio comienza con una subida suave de temperaturas llegando alrededor de 20°C con lluvias no habituales en esta época de hasta 30mm. A mediados de junio comienza la floración, desarrollándose de forma lenta y pausada. Acabándose entre el 20 y el 28 de junio, primero en los viñedos viejos y luego en los más jóvenes. A finales de junio se produce una elevación importante de la temperatura llegando a los 35°C y con tormentas sobre todo el 28 de junio, en alguna zona hasta los 35mm.

El mes de julio es cálido con temperaturas ligeramente por debajo de la media, situándose las máximas en 32°C. Esto propicia un desarrollo vegetativo muy importante comenzando a final de mes el inicio del envero en los viñedos más viejos. El envero se desarrolla pausadamente situándose el final del envero a mitad de agosto. Termina el mes de agosto con ausencia de lluvias desarrollándose la maduración lentamente.

Comienza septiembre seco y soleado cayendo el 10 de septiembre una ligera lluvia en torno a los 10 mm que favorece de manera excepcional la maduración de la uva y alargando ligeramente el ciclo. Momentos antes de la vendimia se observa una cantidad inferior de racimos a un año normal, tamaño de grano superior llegando a 2,20 gramos por baya y un equilibrio realmente excepcional entre la madurez fisiológica, fenológica y aromática.

Esto ha dado lugar a unos vinos de un equilibrio excepcional (azúcar/acidez) con una estructura tánica importante, de taninos maduros muy polimerizados y de un color espectacular. En resumen, “una gran vendimia”.

Dominio de Eguren, Viñedos Sierra Cantabria, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Párganos & Teso La Monja

Contacto: Viñedos de Párganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Párganos-Laguardia, España

Tel.: (+34) 945 600 590 Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

