



TESO LA MONJA
ALABASTER

-2019-

*“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: 10,2 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: 12 y 13 de septiembre de 2019.
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 18 días a 25°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:

Invierno frío y lluvioso alcanzándose temperaturas mínimas de hasta menos 8 grados bajo cero y acumulándose una buena cantidad de reservas hídricas (200 mm/m2) hasta los primeros días de marzo. El mes de marzo se presenta muy seco y observamos el primer lloro de las cepas a mediados del mes.

Durante los primeros días de abril observamos el inicio de la brotación con climatología regular. Bajada importante de temperaturas y ligeras precipitaciones a mediados de este mes provocan una ralentización de la brotación y del desarrollo de la vegetación. Mayo seco y con temperaturas suaves, observándose las primeras flores los últimos días del mes y alargándose la floración hasta el 20 de junio, momento en que suben las temperaturas y se produce un desarrollo vegetativo importante.

Inicio de julio caluroso con tormentas diversas del 4 al 6 de julio de unos 20 mm/m2 dependiendo de la zona y en algunos viñedos daños débiles debido a que estas tormentas son de una pequeña cantidad de piedra. Se observa el inicio del envero a finales de julio dándose por concluido a mediados de agosto.

Agosto con ausencia total de lluvia hasta los días 26 y 27 que se acumulan precipitaciones en torno a 16 mm/m2. Le siguen temperaturas altas que provocan una maduración fisiológica muy rápida. Es decir, aumento de azúcar, manteniendo una muy buena acidez total.

El inicio de septiembre es fresco, ayudando a que no haya una gran subida de azúcar y que mejore mucho la maduración fenólica y aromática llegando a su punto óptimo en las primeras parcelas (las más viejas y de menor producción) el 12 de septiembre, comenzando dicho día la vendimia, con unos racimos de grano pequeño y una sanidad excelente.