



TESO LA MONJA

ROMÁNICO

-2019-

“Expresivo, directo, amable y sin perder la identidad y el carácter frutal de la zona”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedo propios situados en Valdefinjas y Toro (Zamora) 72Ha. de viñedo joven en las fincas de la Jara y Valdebuey .
VIÑEDOS	Edad: Viñedos jóvenes y de edad media de 10 a 35 años. Tipo de poda: poda corta (yema y ciego) en vaso y espaldera. Abono: 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.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 29 Hls/Ha. Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 10 al 25 de septiembre 2019.
VARIEDAD	Tinta de Toro (100 %), selección masal de Tinta de Toro de los viñedos con una identidad muy marcada dentro de la zona, adaptada perfectamente al clima y al suelo de la zona.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Tradicional con pisado y ligeros remontados. FERMENTACIÓN: 25º - 27ºC con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. MACERACIÓN: Con hollejos durante 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica de roble francés (30%) y en depósito (70%). ENVEJECIMIENTO: 6 meses en barrica de roble francés (barrica 2 vinos).
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.



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 60 05 90Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

