

TESO LA MONJA
VICTORINO
-2019-

*“Carácter, identidad, expresión de la Tinta de Toro con elegancia,
frescor y complejidad”*

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos Propios, La Jara y El Palo (Toro), El Rosal y El Risco en Villabuena del Puente y en Valdefinjas.
VIÑEDOS	Superficie: 35 Ha. Edad: Viñedos viejos de 45 años a 100 años de edad. Abono: Materia Orgánica. 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.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 21 Hl./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 mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 14 al 18 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: Tradicional con despalillado 100% estrujado muy suave. Pisado durante la fermentación y ligeros remontados. FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN: Con hollejos durante 18 días a 24 - 26°C de temperatura. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: previsto de 18 a 20 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.