



TESO LA MONJA

ROMÁNICO

-2020-

“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: 27 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 14 al 22 de septiembre 2020
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:

Se inicia el ciclo con unas importantes reservas hídricas debido a la cantidad de lluvias al comienzo del otoño 2019.

El invierno comienza con temperaturas suaves alrededor de los 5°C y con pocas lluvias. Febrero suaviza todavía más las temperaturas y hay una ausencia total de lluvia, esto provoca un adelanto importante en la brotación.

Un mes de marzo más frío de lo habitual ralentiza un poco el ciclo y aporta en lluvias entre 30-50 litros por metro cuadrado, según la zona.

Abril y mayo con temperaturas en torno a los 20°C, ausencia de heladas y unos niveles de lluvias ligeramente inferior a la media que provocan un desarrollo vegetativo significativo y bastante rápido. Observamos buena sanidad y flores ya fecundadas al final de mayo.

El verano comienza a mediados de julio. Los meses de julio y agosto traen unas temperaturas un poco por debajo de lo habitual y unas lluvias que caerán de forma tormentosa sobre todo a final de agosto provocando un aumento de la producción y un adelanto en la maduración.

La vendimia se adelanta unas 2 semanas dando comienzo a principio de septiembre. La calidad es muy variable dependiendo de las parcelas.

Las variedades blancas tienen buena madurez y excelente sanidad, pero niveles de azúcar bajos, esto da lugar a vinos frescos, aromáticos y con un grado alcohólico relativamente bajo.

La vendimia de los tintos se desarrolla con alguna tormenta esporádica. Lo que obtenemos de esta cosecha son vinos más sutiles, con un cuerpo más ligero, buena acidez y con un leve descenso en relación a la media en cuanto a color y alcohol.