



TESO LA MONJA

Victorino

-2020-

“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 2020: 20 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 4 al 7 de septiembre de 2020.
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 19 días a 24 - 26°C de temperatura. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: 20 meses en barrica nueva de roble francés (100%).
ENÓLOGO	Marcos Eguren

AÑADA:

Después de la vendimia 2019 y hasta final del año se producen precipitaciones por encima de la media; llegándose a acumular hasta 160 l/m2 en estos 3 meses, dejando una buena reserva hídrica.

El año 2020 inicia con el mes de enero con temperaturas bajas con mínimas inferiores a la media y muy poca lluvia. El mes de febrero fue seco y cálido lo que provocó un ligero lloro en las cepas apreciándose un pequeño adelantamiento del ciclo.

Marzo arranca con temperaturas bajas y el día 16 de marzo se producen precipitaciones en forma de nieve. Las bajas temperaturas continúan hasta final del mes. Abril arranca con temperaturas moderadas y constantes lluvias; acumulándose más de 100 l/m2 que es dos veces y media más que la media habitual del mes. A finales de este mes suben las temperaturas e inicia la brotación.

Mes de mayo cálido con registros en días puntuales de 30°C. Esto produce un crecimiento rápido en el viñedo. El día 7 de mayo cae una tormenta con granizo que provoca pérdidas importantes en algunos de los viñedos. A mediados de mayo y debido al desarrollo tan rápido del viñedo, se observan en algunas parcelas el inicio de la floración, que seguido de importantes precipitaciones provocan un cuajado irregular, observándose en la segunda semana de junio prácticamente el fin del cuajado. El resto del mes transcurre con temperaturas suaves, dentro de la media y con ligeras lluvias.

Julio seco con temperaturas moderadas, pero ligeramente superiores a la media van provocando un desarrollo con ligero adelanto en el viñedo, observándose a partir de mediados de julio el inicio del envero acabando en los primeros días de agosto.

El mes de agosto transcurre con temperaturas moderadas registrando una media de 1°C por debajo de la media de los últimos 10 años. Estas temperaturas ayudan a que la maduración de la uva se vaya desarrollando con rapidez y observamos una sanidad perfecta de viñedos y de racimos.

El 21 de agosto se producen precipitaciones de entre 10 y 14 l/m2 ayudando muchísimo a que la planta se reactive y vaya llegando a una maduración perfecta. Los últimos días de agosto y primeros de septiembre se produce una importante bajada de temperaturas, llegando algunos días a mínimas de 6°C ayudando en la frenada de la maduración fisiológica y una mejora importante en la maduración fenólica y aromática. Se observa un equilibrio en la maduración de la uva en términos de azúcar, acidez, color, taninos y se aprecia una expresión frutal con frescura excepcional.

La vendimia comienza el 03 de septiembre en las parcelas de menor producción y mayor edad y acabando el día 19 con las más jóvenes y de mayor producción. En resumen, tenemos una gran añada que dará vinos ligeramente más fluidos que un año normal y con una frescura y expresión frutal que le dan una identidad de pureza y raza excepcionales.

