



TESO LA MONJA

Victorino

-2021-

“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 medio 2021: 19 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 mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 12 al 19 de septiembre de 2021.
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 despallado 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:

Tras la vendimia de 2020, encontramos un otoño lluvioso y con temperaturas suaves, pero dentro de la estadística de los últimos 10 años. Llegando a caer 160 l/m2. El inicio de enero de 2021 cuenta con un frente muy frío y abundantes precipitaciones de nieve, (Filomena); y seguido de temperaturas muy bajas que alcanzan los -12°C.

El frío se prolonga hasta la tercera semana de enero. La nieve junto con el deshielo lento y paulatino provocan una muy buena desinfección del suelo, aumentando la nitrificación y un buen incremento de las reservas hídricas.

El final del invierno trae temperaturas suaves que dan paso a la brotación durante la segunda semana de abril.

Ocurren heladas de diversa consideración los días 17 y 18 de abril causando daños de una gran variabilidad, dependiendo de las zonas, sobre todo de las más tardías; en los viñedos más viejos llegan a ser de un 12 o 15%. Se observa una bajada de las temperaturas en el final de abril y mediados de mayo que provocan un desarrollo lento en la vegetación.

Suben las temperaturas a partir de mediados de mayo, iniciándose la floración en los primeros días de junio, prolongándose hasta mediados de este mes (14-16) y es durante el periodo de floración cuando hay tormentas y temperaturas inestables que provocan una fecundación irregular en algunos viñedos, sin embargo, no se observan ataques de mildiu u otras enfermedades.

A partir del 16 de junio hay un aumento de las temperaturas que aceleran el ciclo vegetativo y provocan una buena multiplicación celular. En este periodo hay algunas tormentas, pero de forma aislada. A primeros de julio se sitúa la viña en el estadio vegetativo tamaño guisante.

Ausencia total de lluvias en este periodo y donde las temperaturas durante la primera semana de junio son iguales o inferiores a la media, no superando los 28 grados de máxima. Es a partir de mediados de julio, con un aumento de las temperaturas, que se reactiva el ciclo de la viña.

Comienzas el verano la última semana de julio.

Los primeros días de agosto encontramos temperaturas dentro de la media y ausencia total de lluvia

Durante los primeros días de Septiembre (lluvia que varía según las zonas) entre 10-20 l/m2 que favorecen el equilibrio en las distintas maduraciones: fisiológica, fenólica y aromática. Llegando las primeras parcelas a una maduración óptima, entre el 10 y el 13 de septiembre, con una sanidad perfecta y un gran equilibrio en todos los parámetros.

Lluvias intermitentes del 14 al 16 de septiembre, obligan a parar la vendimia, que se reanuda el 21 de septiembre, sin apreciarse ninguna consecuencia en la calidad de los racimos. A partir de finales de septiembre bajan considerablemente las temperaturas y ausencia de precipitaciones, hacen así que se termine la vendimia de los viñedos más jóvenes con una calidad excelente y una cantidad ligeramente superior a lo previsto.



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 90 Fax: (+34) 945 600 885

info@sierracantabria, www.sierracantabriacom



VIÑEDOS Y BODEGAS

SIERRA CANTABRIA

GRUPO 1870