



TESO LA MONJA



Teso La Monja, la magia de Toro en un viñedo irreplicable



TESO LA MONJA

‘Teso La Monja’, que toma el nombre de nuestra bodega de la DO Toro, vio la luz como reflejo del idilio de nuestra familia de viticultores riojanos con las tierras toresanas desde hace más de 15 años. Y nuestra pasión por Toro permanece inalterable.

Encinas, pinares y amplias dehesas -con abundancia de canto rodado y grava- retratan el paisaje toresano. Inviernos fríos y veranos calurosos y secos, con acusado contraste de temperatura entre el día y la noche, definen un clima exigente y benigno al mismo tiempo para la vid. La Tinta de Toro cohabita a la perfección con este medio, dialoga en armonía con los astros, expresando una riqueza de matices que convierten a ‘Teso La Monja 2010’ en un vino genuinamente distintivo, de la máxima pureza e identificación con el terroir.

Una obra vitivinícola que evoca el alma del paisaje castellano, el espíritu de la naturaleza toresana, la nobleza de una variedad singular, como espejo de una tierra de hondas raíces a la que nos vincula los sentimientos.



EL VIÑEDO

Descorchar ‘Teso La Monja 2010’ es emprender un viaje fascinante a una pequeña parcela abrazada por la magia, por el carácter mítico que sólo tienen los viñedos privilegiados que alcanzan la condición de patrimonio natural con el paso de las décadas, y que el hombre está llamado a conservar con el mimo con el que se custodia un tesoro preciado y frágil.

‘Teso La Monja 2010’ nace en una pequeña parcela de 1,8 hectáreas de viñedo viejo prefiloxérico que nos había sorprendido y cautivado por su calidad y cuya composición del suelo, con un nivel calizo ligeramente superior al de la zona, confiere al vino de una distinción y elegancia inusitada. Cumpliendo nuestra filosofía de recuperar la agricultura que practicaba nuestro bisabuelo Amancio Eguren, hemos trabajado el viñedo manualmente, en el momento preciso, los días y las horas señaladas, para optimizar procesos, preservar el principio de la mínima intervención y obtener el máximo carácter e identidad, desde el respeto a la singularidad del terroir y a los ritmos de la naturaleza.

LA ELABORACIÓN

‘Teso La Monja es concebido desde el respeto a los biorritmos y energías de la naturaleza. Un vino arropado con todo nuestro cariño, con un cuidado exquisito, con la precisión y la atención al detalle que presta el artesano a una obra preciada. Con un trato paciente, siempre respetando la fragilidad de los racimos, un equipo de 25 personas despalilló la uva a mano, grano a grano, los días 9 y 10 de Octubre de 2010. Una vez comenzada la fermentación alcohólica en un tino de madera abierto, se inició el estrujado manual de los 25-50 cms de uva más en la superficie, lo que permitió estrujar entre el 35 y 45% del total de la uva en un proceso que se desarrolló tres veces al día durante una hora y media.

La fermentación maloláctica tuvo lugar en un depósito de madera especial, el ‘Ovum’, desarrollado por los maestros toneleros franceses de la *maison* ‘Taransaud’ con una forma ovoide inédita e ideal, que cumple una ‘regla de oro’, el ‘ratio divino’. El ‘Ovum’ ayuda a fomentar los biorritmos del vino y contribuye a conseguir un vino más sedoso, elegante e integrado. La crianza se completó hasta un envejecimiento de 24 meses en roble.

Todo este proceso siempre tiene una finalidad que no es otra sino la garantizar, preservar la procedencia y carácter primario de esas uvas únicas para que se transmitan a la botella como un elixir de vida, en un vino honesto y saludable.



LA AÑADA

Tras un periodo seco y de altas temperaturas durante la vendimia 2009, comienzan unos días lluviosos en el mes de octubre e dentro de un otoño suave y seco. A mediados de noviembre las temperaturas descienden de m manera considerable, se produce la caída de la hoja y la vid entra en reposo vegetativo, originándose a partir de aquí un periodo de constantes lluvias que se va a prolongar hasta el mes de marzo.

Llegada la primavera las temperaturas aumentan, se produce el lloro por los cortes de poda y las yemas comienzan a hincharse, teniendo lugar el 18 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde. A continuación las lluvias y una alta humedad relativa provocan un desarrollo vegetativo lento, llegando a un frío comienzo del mes de mayo cuando se produjeron unas importantes heladas de primavera, que afectaron a algunos de nuestros viñedos y redujeron hasta en un 40 % la producción de estos.

A mediados de mayo las temperaturas aumentan alcanzando valores máximos cercanos a los 30 °C, el viñedo se desarrolla correctamente y el día 12 de junio llega a plena floración, resaltando la incidencia de fuertes vientos y algunas lluvias durante estos días, ocasionando un defectuoso cuajado que reduce aún más la producción.

El verano es caluroso y totalmente seco, observando las primeras bayas enveradas a principios del mes de agosto y alcanzando el pleno envero entre el 10 y 18 de este mes, dependiendo de la situación de cada viñedo.

El viñedo mantiene un correcto estado vegetativo gracias a la reserva hídrica del suelo almacenada en el periodo invernal, comenzando un mes de septiembre con temperaturas especialmente elevadas durante la primera quincena.

Esta circunstancia provoca una rápida madurez fisiológica, seguida de un continuo y homogéneo aumento de la madurez fenólica marcada por un acusado descenso de temperaturas en la 3ª semana y llegando a una más que comprobada madurez aromática. Transcurrido este periodo comienza una escalonada vendimia a partir de la 4ª semana de septiembre, destacando una excelente sanidad del racimo.





Teso La Monja nace en un pequeño viñedo prefiloxérico de 1,8 hectáreas que había destacado en vinificaciones por separado. Un viñedo excepcional en el que además aplicamos una viticultura biodinámica, acorde con los ritmos de la naturaleza, acorde con su entorno y con el objetivo último de alcanzar la expresión máxima de su origen, de su terroir.

Despalillado manual y selección grano a grano, con fermentación alcohólica en tino de madera abierto y estrujado manual. La fermentación maloláctica tiene lugar en un depósito de madera especial en forma de huevo, que ayuda a fomentar los biorritmos y contribuye a conseguir un vino más sedoso, elegante e integrado. La crianza se completó en tres barricas bordelesas de roble francés nuevo de grano fino, con tostado medio, por un periodo mínimo de 24 meses.

Variedad: 100% Tinta de Toro, Vitis Vinífera pre-filoxérica, plantada en pie directo y autóctona.

Viñedos: 1,8 Has. de viñedo propio plantado en vaso con una edad media de más de 100 años.

Altitud: 775 m. Densidad de plantación: 1.200 plants/Ha.

Fecha de vendimia: 9 y 10 de Octubre de 2010.

Rendimiento 2010: 5.4Hls/Ha. - 900Kg/Ha

Vinificación: Exclusivamente manual, selección rigurosa en el viñedo de la fruta que está en óptimas condiciones sanitarias y de maduración. Despalillado manual, grano a grano. Fermentación en depósitos abiertos de madera. Estrujado manual y bazuqueo. Fermentación maloláctica en depósito ovoide de roble francés, OVUM

Envejecimiento: 24 meses en roble francés.

Embotellado: Febrero 2013





Contacto para medios de comunicación
Rebeca Campos
marketing@sierracantabria.com
+34 945 600 590