



TESO LA MONJA ALABASTER

-2015-

“La identidad del Terroir de Toro. Elegante, con un gran equilibrio y un final largo y sedoso”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos Propios, Valmediano, La Jara y Marinacea situados en Toro (Zamora).
VIÑEDOS	11,5 Ha. Edad: Viñedos prefiloxéricos de más de 100 años de edad. 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. Abono: Materia Orgánica. Rendimiento medio 2015: 10,5 HI/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. Fecha de la vendimia: 11 de septiembre de 2015.
VARIEDAD	Tinta de Toro (100 %), plantada en pie directo y autóctona. Adaptada perfectamente al clima y al suelo de la zona.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Despalillado manual, selección grano a grano. Fermentado en depósitos abiertos, pisado tradicional y remontados muy suaves. FERMENTACIÓN: 10 días a 28°C. MACERACIÓN: Con hollejos durante 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: en barrica nueva de roble francés, terminada en agosto. ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barrica nueva de roble francés (100%). Trasiegos cada 4 meses.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

El mes de octubre comienza con temperaturas elevadas especialmente las mínimas, con reservas de agua que en su totalidad pertenecen al mes de septiembre aunque a mediados de mes se contabilizan unos 20 l/m², no es hasta llegada la primera semana de noviembre cuando se empiezan a registrar bajas temperaturas, normales para estas fechas, que producen la caída de casi la totalidad de la hoja y que la planta empiece a finalizar el ciclo.

Las temperaturas durante el mes de abril varían entorno a los 9 °C / 21 °C de modo que la brotación y los primeros estadios de crecimiento se desarrollan de modo lento pero sin problemas.

A partir del 10 de mayo suben las temperaturas hasta llegar incluso a los 35 °C por lo que la viña crece rápidamente, preparándose para que en la floración tenga un tamaño importante y no se produzcan grandes crecimientos que disminuyan la fertilidad. Aparecen los primeros síntomas de flor en torno al 29 de mayo, con un estado vegetativo un poco atrasado a la media de crecimiento del pámpano. La flor aparece durante la semana del 1 al 6 de junio, se produce la floración de la mayor parte del viñedo.

Se producen precipitaciones del 22 al 30 de agosto que suman un total de 15 l/m², caen con el viñedo entorno a los 12.5 °C / 13.5 °C por lo que se produce una rápida absorción de agua junto con una parada en la madurez fisiológica y un adelanto en la fenólica.

A partir del 8 de septiembre las temperaturas suben y se sitúan desde los 9 °C a los 34 °C. La vendimia se inicia de forma escalonada, empezando por la zona de Villabuena del puente en la que las precipitaciones han sido menores.