



T E S ⊕ L A M O N J A

## ROMÁNICO

-2016-



*“Expresivo, directo, amable y sin perder la identidad y el carácter frutal de la zona”*

Marcos Eguren

FINCA	<b>Viñedo propios situados en Valdefinjas y Toro (Zamora)</b> 72Ha. de viñedo joven en las fincas de la Jara y Valdebuely .
VIÑEDOS	<b>Edad:</b> 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	<b>Rendimiento medio:</b> 39 Hls/Ha. <b>Vendimia:</b> 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. <b>Fecha de la vendimia:</b> del 1 al 8 de octubre de 2016.
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	<b>VINIFICACIÓN:</b> Tradicional con pisado y ligeros remontados. <b>FERMENTACIÓN:</b> 25º - 27ºC con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. <b>MACERACIÓN:</b> Con hollejos durante 18 días. <b>FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:</b> En barrica de roble francés (30%) y en depósito (70%). <b>ENVEJECIMIENTO:</b> 6 meses en barrica de roble francés (barrica 2 vinos).
ENÓLOGO	Marcos Eguren



#### AÑADA:

Terminando la vendimia 2015 sigue un período durante los meses de octubre, noviembre y diciembre con temperaturas ligeramente más altas de lo habitual y escasas precipitaciones.

Comienza enero con precipitaciones abundantes superiores a la media, llegando a caer 120 l/m<sup>2</sup>. Bajada de las temperaturas siguiendo un invierno frío y acumulándose hasta finales de marzo otros 150 l/m<sup>2</sup>. Comienza el lloro de la viña a mediados de marzo y es a primeros de abril cuando se ven las primeras yemas hinchadas. Abril sigue siendo un mes lluvioso y frío por lo cual no es hasta los últimos días de este mes cuando se empiezan a ver las primeras yemas. El mes de mayo empieza con bajas temperaturas por lo que el desarrollo vegetativo es muy lento.

Junio comienza con temperaturas suaves y escasez de lluvia. Es a final de la primera semana de junio cuando comienza la floración, con temperaturas suaves y tiempo soleado que hace que haya un cuajado perfecto. A mediados de junio comienza una elevación importante de las temperaturas lo que acelera el crecimiento y cierre del racimo. El mes de julio seco y con alternancia en las temperaturas, teniendo días frescos con días que pueden llegar las temperaturas a los 38ºC, hace que la multiplicación celular y el desarrollo vegetativo sean buenos y con un ligero adelanto. La última semana de julio comienza el envero. Agosto seco y soleado y con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual.

Septiembre comienza con tiempo caluroso y con temperaturas ligeramente superiores a la media. Los días 12 y 14 se produce una bajada de temperatura y precipitaciones que alcanzan de 12 a 20 l/m<sup>2</sup>. Esta bajada de temperatura y lluvia ralentiza ligeramente la maduración, aumenta el tamaño del grano y ayuda a conseguir una maduración aromática y fenólica excepcionales.

La vendimia de 2016 se caracteriza por ser una vendimia larga, comenzando el 19 de septiembre. Y alargándose hasta el 19 de octubre habiendo un tiempo seco, soleado pero con temperaturas por debajo de lo habitual, habiendo algunos días entre 3 y 5ºC de temperaturas mínimas.

Dominio de Eguren, Viñedos Sierra Cantabria, Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Páganos & Teso La Monja  
Contacto: Viñedos de Páganos, S.L. - Ctra. de Navaridas, S/N - 01309-Páganos-Laguardia, España  
Tel.: (+34) 945 60 05 90 Fax: (+34) 945 600 885  
info@sierracantabria.com, www.sierracantabria.com

