



TES ⊕ LA M ⊕ NJA

ALMIREZ

-2016-

“Frutosidad con estructura, amable tanicidad, equilibrada expresión de intenso recuerdo”

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos Propios situados en Valdefinjas y Toro (Zamora).
VIÑEDOS	Superficie: 41,7 Ha. Edad: Viñedos de edad media, 15 – 65 años. Tipo de poda: Poda corta en vaso. 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. Rendimiento medio 2016: 30 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 mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 7 al 19 de octubre de 2016.
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 y pisado. FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN: Con los hollejos durante 21 días a 26º - 28ºC de temperatura. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: 14 meses, 30% barrica nueva de roble francés y 70% barrica de 1 vino.
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/m². Bajada de las temperaturas siguiendo un invierno frío y acumulándose hasta finales de marzo otros 150 l/m². 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/m². 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.