



## Romanico, 2017

Teso la Monja  
ESPAGNE, VALLÉE DU DUERO, TORO

Ce vin évoque toute la puissance du tempranillo de la région de Toro en Espagne.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Tinta de Toro
ÂGE MOYEN DES VIGNES	16 à 65 ans
RENDEMENTS	27 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,3 g/l
SUPERFICIE	72 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles (Valdebuey et La Jara) se situent dans les régions de Valdefinjas et Toro (Zamora) entre 750 et 850 mètres d'altitude au-dessus de la mer
EXPOSITION	Nord et est
GÉOLOGIE DU SOL	Rincipalement caillouteux, ce qui lui permet d'accumuler de la chaleur pendant la journée et d'agir ainsi comme un thermorégulateur. Sa surface sablonneuse, légère et pauvre en matière organique est probablement la raison pour laquelle le phylloxéra n'a pas affecté le vignoble de Toro comme il l'a fait dans d'autres régions
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Sélection rigoureuse des fruits sur les vignes. Au vignoble, utilisation de la table tri, afin de ne raisins sont égrappés à 100%. Fermentation malolactique dans des barriques de chêne français et en cuves. Macération pendant 16 jours.
ÉLEVAGE	6 mois en barriques de chêne français.
DÉGUSTATION	Robe de couleur mauve foncé. Au nez des arômes de fruits rouges et de fleurs. En bouche, des saveurs de réglisse avec une bonne structure tannique et une acidité parfaitement équilibré. De la fraîcheur bien supportée par l'alcool. Un vin rouge mature en finale avec de légères notes d'épices.
CONSOMMATION	Idéal pour des saucisses viandes rouges grillées et fromages affinés. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 à 6 ans.

CODE SAQ  
11676719

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
19.95 \$



### PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE  
(ROBERT PARKER)  
90/100



JAMES SUCKLIN  
92/100



JEB DUNNUCK  
90/100



GUÍA PEÑÍN 90/100

« "A SENSATIONAL VALUE FROM TORO. FULL-BODIED WITH A VOLUPTUOUS TEXTURE AND A LONG FINISH, IT TASTES LIKE A WINE THAT COSTS 50\$ OR MORE." THE WINE ADVOCATE »



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Teso La Monja a été fondée en 2007 par Marcos et Miguel Angel Eguren, la quatrième génération de vignerons de la famille Eguren originaire de San Vicente de la Sonsierra dans la Rioja Alavesa. Depuis la fin des années 1800, la famille se consacre à la culture du tempranillo et à l'élaboration de grands vins de la Rioja. Transmettant le respect de la vigne et de la terre, le savoir-faire et les traditions d'une génération à l'autre tout en les adaptant aux avancées technologiques, le sceau personnel et indubitable que la famille imprime dans la production de ses vins implique une volonté quotidienne d'exceller et une passion pour le bon travail. La famille Eguren tombe amoureuse du D.O. Toro lors de leur premier voyage et avec Jorge Ordóñez ils vont contribuer fortement à la résurrection de D.O. Toro comme l'une des régions viticoles prééminentes d'Espagne. La famille a sélectionné des vignobles dans la partie la plus septentrionale de D.O. Toro, une zone viticole influencée par la présence du lit du fleuve Duero, complétée par un terrain doux et vallonné et un microclimat spécial avec d'excellentes conditions pour la culture du raisin. Produisant des vins extrêmement soyeux et élégants, le vigneron Marcos Eguren est considéré par beaucoup comme le meilleur vigneron d'Espagne. Son fils, Eduardo Eguren, la cinquième génération, travaille également comme vigneron chez Teso La Monja. La famille et ses vignobles jouissent aujourd'hui d'un prestige national et international et leur travail a été récompensé de nombreuses distinctions.