

TESO LA MONJA

Vino tinto

100 % Tinta de Toro

6 meses

Sensacional relación calidad-precio. Gran cuerpo con textura voluptuosa y un largo final, se muestra como un vino que costara 50 dólares o más.

The Wine Advocate

VIÑEDOS Y BODEGAS DESDE 1870 SIERRA CANTABRIA

ROMANICO

D.O. TORO

VARIEDAD

100 % Tinta de Toro. Selección masal de Tinta de Toro, perfectamente adaptada al clima y suelo de la zona.

VIÑEDOS

72 Has. de viñedo joven y edad media. Viñedos en propiedad (Valdebuey y La Jara) situados en Valdefinjas y Toro (Zamora) en vaso y en espaldera. Altitud: 750 - 850 m.
Abonado orgánico. Cultivo de agricultura integrada, respetuosa con el entorno, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

ELABORACIÓN

Tradicional con despalillado. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés y en depósito.
Envejecimiento de 6 meses en barrica de roble francés de dos vinos.

NOTA DE CATA

Color púrpura. Aroma de fruta roja con fondo de flores. Notas de regaliz en el paladar, con buena estructura tánica y equilibrio perfecto de acidez y frescor. Fruta roja madura en el postgusto, con ligeras notas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: **16-18 °C**



TESO LA MONJA

Vino tinto

100 % Tinta de Toro

6 meses

Sensacional relación calidad-precio. Gran cuerpo con textura voluptuosa y un largo final, se muestra como un vino que costara 50 dólares o más.

The Wine Advocate

VIÑEDOS Y BODEGAS SIERRA CANTABRIA DESDE 1870

ROMANICO

D.O. TORO

	2015	2014	2013	2012	2011
Robert Parker's WINE ADVOCATE	★	92	91	92	91
STEPHEN TANZER'S	★	91	91	91	91
WINE ENTHUSIAST	★	★	89	88	89
GUÍA PEÑÍN	92	92	91	91	91*
GUÍA GOURMETS	88	90	★	87	★
GUÍA PROENSA	★	90	★	★	★

★ Añada no catada

* Excelente Calidad-Precio.
** Buena relación Calidad-Precio.