

TESO LA MONJA

Vino tinto

100 % Tinta de Toro

12 meses

Estructurado en el paladar, tiene una profundidad, concentración y longitud excelente.

The Wine Advocate

VIÑEDOS Y BODEGAS DESDE 1870 SIERRA CANTABRIA

ALMIREZ

D.O. TORO

VARIEDAD

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

VIÑEDOS

41,7 Has. de viñedos propios situados en Valdefinjas y Toro (Zamora). Edad media entre 15-65 años. Altitud: 750 - 850 m

Plantados en vaso.

Abonado orgánico. Cultivo de agricultura integrada.

ELABORACIÓN

Método tradicional, 100 % despalillado.

Fermentación maloláctica en barrica, 30 % nueva de roble francés.

Envejecimiento de 12 meses en barrica de roble francés, 30 % nueva y 70 % barrica 'de un vino'.

NOTA DE CATA

Color picota intenso. Aroma de fruta en licor, ciruela, anisados, brandy, torrefactos, café. En boca es licoroso, cremoso, aromático, con tanino dulce, de paso amable. Grata calidez y maderas finas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: **16-18 °C**



TESO LA MONJA

Vino tinto

100 % Tinta de Toro

12 meses

Estructurado en el paladar, tiene una profundidad, concentración y longitud excelente.

The Wine Advocate

VIÑEDOS Y BODEGAS DESDE 1870 SIERRA CANTABRIA

ALMIREZ

D.O. TORO

	2015	2014	2013	2012	2011
Robert Parker's **WINE ADVOCATE**	★	92	92+	93	94
WINE SPECTATOR	92	91	91	90	88
STEPHEN TANZER'S	★	92	91	92	92
WINE ENTHUSIAST	★	92	★	91	92
GUÍA PEÑÍN	94	93	94	94	94
GUÍA GOURMETS	93	94	92	93	94
GUÍA PROENSA	92	93	91	91	91
ABC Guía Vino	★	★	★	92	91
Anuario de los vinos **EL PAÍS**	★	★	★	91	90

★ Añada no catada

Sélections Mondiales des Vins Canada 2017: **Oro para Almirez 2014**