

TESO LA MONJA

Vino tinto

100 % Tinta de Toro

18 meses

Ligera textura cremosa en boca en un tinto de cuerpo medio con unos taninos delicados y una madera muy bien integrada.

The Wine Advocate

VIÑEDOS Y BODEGAS · DESDE 1870 · SIERRA CANTABRIA

VICTORINO

D.O. TORO

VARIEDAD

100 % Tinta de Toro. Vitis vinífera pre-filoxérica y sin injertar.

VIÑEDOS

35 Has. de viñedos propios situados en Valdefinjas, Toro y Villabuena del Puente conducidos en vaso. Edad media: de 45 a más de cien años. Altitud: 750 - 900 m.
Abonado orgánico. Viticultura biodinámica.

ELABORACIÓN

Método tradicional, 100 % despalillado.
Pisado tradicional tres veces al día durante la fermentación.
Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.
Envejecimiento de 18 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTA DE CATA

Negro amoratado, presenta una gran concentración de aromas de fruta negra, brandy, especias y notas minerales.
En boca ofrece buena estructura, potencia, expresividad, cremosidad y un final con taninos pulidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: **16-18 °C**



TESO LA MONJA

Vino tinto

100 % Tinta de Toro

18 meses

"Ligera textura cremosa en boca en un tinto de cuerpo medio con unos taninos delicados y una madera muy bien integrada."

The Wine Advocate

VIÑEDOS Y BODEGAS DESDE 1870 SIERRA CANTABRIA

VICTORINO

D.O. TORO

	2015	2014	2013	2012	2011
Robert Parker's **WINE ADVOCATE**	★	93	94	93+	95
WINE SPECTATOR	★	★	92	92	93
STEPHEN TANZER'S	★	93	93	93	92
WINE ENTHUSIAST	★	92	93	95	93
GUÍA PEÑÍN	★	96	96	98	97
GUÍA GOURMETS	96	97	96	98	95
GUÍA PROENSA	96	98	97	96	98
ABC Guía Vino	★	★	★	94	★
Anuario de los vinos **EL PAÍS**	93	★	★	94	93

★ Añada no catada