

# Románico

## Características

La Bodega: Teso La Monja | Marca: Romanico | D.O. : Toro | Tipo: Tinto Joven con Crianza | Grado: 14,5% vol. | Variedad: 100% Tinta de Toro

## Viñedo

Descripción: Son viñedos en terrenos altos y orientados al norte que se encuentran en la Fincas de La Jara y Valdebuye.

Edad: Viñedos jóvenes.

Suelo: Suelos frescos y arenosos con subsuelos arcillosos y superficies de grava.

Clima: Clima continental con veranos secos y calurosos e inviernos fríos con una notable amplitud térmica.

Rendimiento: Rendimientos muy bajos

## Elaboración

Vendimia: Vendimia manual con pisado tradicional y traslado a la bodega en pequeñas cajas y uso de mesa de selección.

Vinificación: Fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés y en depósitos y el envejecimiento se realiza durante 6 meses en barricas de roble francés.

## Cata

Vista: Un vino de color cereza.

Nariz: Posee un aroma fresco y frutal con notas especiadas.

Boca: En boca es un vino potente y carnoso donde se aprecian claramente las notas frutales y especiadas.

Temperatura: Entre 15 y 17°C

Consumo: Su consumo se puede extender hasta los siguientes 6 años.

Maridaje: Con carnes rojas, caza, asados, estofados, aves y quesos.

# Almirez

## Características

La Bodega: Teso La Monja | Marca: Almirez | D.O. : Toro | Tipo: Tinto Crianza | Grado: 14,5% vol. | Variedad: 100% Tinta de Toro

## Viñedo

Descripción: Vino procedente de los viñedos situados a más altura.

Edad: Viñedos con una antigüedad de entre 15 y 35 años.

Suelo: Suelos frescos y arenosos con subsuelos arcillosos y superficies de cantos rodados.

Clima: Clima continental con veranos secos y calurosos e inviernos fríos con una notable amplitud térmica.

Rendimiento: Rendimientos muy bajos

## Elaboración

Vendimia: Vendimia y selección manual con pisado tradicional y traslado a la bodega en pequeñas cajas y uso de mesa de selección.

Vinificación: La primera fermentación se lleva a cabo en tinos de madera abiertos, la fermentación maloláctica tiene lugar una parte en barricas nuevas de roble francés y el envejecimiento se realiza durante 14 meses en barricas nuevas y de un vino de roble francés.

## Cata

Vista: Un vino de color picota intenso, con capa alta y ribete púrpura.

Nariz: Posee un marcado aroma frutal de frutas rojas junto con toques especiados, café chocolate y vainilla.

Boca: En boca es un vino suave, cremoso y frutal que resulta equilibrado en boca con un final largo y persistente.

Temperatura: Entre 16 y 18°C

Consumo: Se recomienda decantarlo y airearlo sobre una media hora antes del consumo y su consumo se puede realizar en el momento de la compra pero evoluciona perfectamente durante los siguientes 10 años.

Maridaje: Con carnes rojas, caza, asados, estofados, embutidos y quesos.

# Victorino

## Características

La Bodega: Teso La Monja | Marca: Victorino | D.O. : Toro | Tipo: Tinto Crianza | Grado: 14,5% vol. | Variedad: 100% Tinta de Toro

## Viñedo

Descripción: Viñedos propios orientados al norte en terrenos altos de los Pagos de La Jara, El Palo, El Rosal, Villabuena del Puente y Valdefinjas.

Edad: Viñedos de más de 45 años de antigüedad.

Suelo: Suelos frescos y arenosos con subsuelos arcillosos y superficies de grava.

Clima: Clima continental con veranos secos y calurosos e inviernos fríos con una notable amplitud térmica.

Rendimiento: Rendimientos muy bajos

## Elaboración

Vendimia: Vendimia manual y tradicional con selección en la planta y otra vez en bodega con el uso de mesa de selección.

Vinificación: La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés y el envejecimiento se realiza durante 20 meses en barricas nuevas de roble francés.

## Cata

Vista: Un vino con capa alta y color rojo picota muy oscuro con ribete púrpura y lágrima densa.

Nariz: Posee un aroma muy intenso de frutas negras junto con notas minerales y balsámicas y ligeros toques de café y leñosos.

Boca: En boca es un vino carnosos, potente y amplio de marcado carácter frutal con un final largo y muy persistente

Temperatura: 16°C

Consumo: Se recomienda su decantación unas cuatro horas antes del consumo y su consumo se puede extender hasta 2030.

Maridaje: Con carnes rojas, caza, asados, estofados y aves

# Alabaster

## Características

La Bodega: Teso La Monja | Marca: Alabaster | D.O. : Toro | Tipo: Tinto Crianza | Grado: 14,5% vol. | Variedad: 100% Tinta de Toro

## Viñedo

Descripción: Viñedos orientados al norte de tipo prefiloxéricos autóctonos plantados en pie directo.

Edad: Viñedos de más de cien años de antigüedad.

Suelo: Suelos frescos y arenosos con subsuelos arcillosos y superficies de grava.

Clima: Clima continental con veranos secos y calurosos e inviernos fríos con una notable amplitud térmica.

Rendimiento: Rendimientos muy bajos

## Elaboración

Vendimia: Vendimia manual con pisado tradicional y traslado a la bodega en pequeñas cajas y uso de mesa de selección.

Vinificación: La primera fermentación se lleva a cabo en tinos de madera abiertos, la fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés y el envejecimiento se realiza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

## Cata

Vista: Un vino con capa alta y color rojo picota oscuro con ribete púrpura.

Nariz: Posee un aroma muy frutal de frutas negras junto con notas florales, de licor y especias.

Boca: En boca es un vino carnosos y suave de marcado carácter frutal con un final muy largo y persistente.

Temperatura: Entre 14 y 16°C

Consumo: Se recomienda su decantación unas cuatro horas antes del consumo y su consumo se puede extender hasta 20 años tras la vendimia.

Maridaje: Con carnes rojas, caza, asados, estofados