

DRINKS.

Teso La Monja Romanico DO 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408254
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-Léon
Embouteilleur	Teso La Monja, Polígono 1, Parcela 1416, 49882 Valdefinjas, Zamora, Spanien
Marque	Romanico
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: des arômes de fruits mûrs, de baies sauvages, de cuir et de tourbe. Palais: juteux en bouche. Finale: ronde.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	cuisine asiatique, fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges

Description

La famille Eguren gère des caves à vin dans les régions de La Rioja et de Toro depuis plus de 100 ans. La gamme est riche en vins classiques et exotiques. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération qui dirige l'entreprise. Le domaine viticole Teso La Monja est le plus jeune de tous. Jusqu'en 2007, elle possédait la plus célèbre cave de Toro - Numanthia Termes - qu'elle a vendue cette année à une grande entreprise. Avec les recettes, elle a pu réaliser un rêve longtemps attendu, celui d'acheter le domaine de Teso La Monja avec ses anciennes parcelles de terre et ses vignes vieilles âgées de 130 ans. Les vignobles orientés vers le sud, avec leurs sols limoneux et sableux et la proximité du fleuve Duero, sont principalement plantés avec le cépage autochtone Tempranillo. Les rendements sont très faibles, car les raisins ne produisent que de très petites baies. La fertilisation se fait exclusivement avec des matières organiques, afin de préserver le terroir pour les générations à venir. Les raisins du Romanico sont récoltés à la main et sélectionnés avec rigueur. Une vinification douce s'ensuit avec une maturation subséquente de 6 mois en fûts de chêne français.