

DRINKS.

Teso La Monja Almirez DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408255
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-Léon
Embouteilleur	Teso La Monja, Polígono 1, Parcela 1416, 49882 Valdefinjas, Zamora, Spanien
Marque	Almirez
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: épicé avec des arômes grillés, de chêne et de fruits rouges. Palais: fort avec des tannins mûrs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	polychrome, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	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. La vinification se déroule en fûts de chêne, après une récolte manuelle sélective. La maturation subséquente a lieu pendant 14 mois dans des barriques françaises.