



Romanico 2014

Teso La Moncha

Charakter:

Temná rubínová barva. Na nose plná ovocitá struktura s květinovými tóny, lékořicí, jemnou vanilkou a toastem. Chuť je suchá, plná, s hedvábnými taniny, které velmi dlouho drží na patře. V dochuti lze vystopovat tóny přezrálého ovoce a jemného koření. Mladé víno kvasilo ve francouzských sudech a nerezových tancích. Následně bylo školené po 6 měsících ve francouzských sudech, které byly 2 roky staré.

Vínice:

Region: Španělsko – oblast Toro

Stáří keřů: 50 let

Odrůdy: 100% Tinta de Toro

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2022

Analytické hodnoty:

Doporučení k pokrmům: ke steakům, k tmavým masům.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 16°C

Ocenění: 92/100 R.Parker, 92/100 Guía Peñín



Rodina Eguren má k oblasti Toro vstřícný a pozitivní vztah více než 15 let. Je to z důvodu neskutečného potenciálu velkých a skvostných vín, která vznikají na starobylých vinicích jejichž staří se datuje před obdobím Phylloxery, což je více než 100 let. Z bohatých a hlubokých kořenových systémů vznikají plná, minerální ale zároveň elegantní vína. Proto se Marcos a Miguel Eguren rozhodli v roce 2007 založit jako svůj druhý projekt v oblasti Toro vinařství Teso La Monja. Tím prvním bylo věhlasné vinařství Numathia-Termes. U tohoto vinařství byla představa trochu jiná. Svěžest, vápencové vinice se severní expoziturou a větším obsahem štěrku. Díky němu se prodlužuje vegetační cyklus a vznikají vyvážená, plná a elegantní vína s maximálním množstvím využití minerality z půdy. Staří Vinohradů, které pamatují období před Phyloxérou, je až 130 let. Jde dnes o autochtonní keře. Ostatní vinohrady jsou v průměru staré cca 50 let. Práce ve vinařství se plně podřizuje myšlence respektování přírody a jejích cyklů. Keře se nepřetěžují, nechávají se svému osudu a v případě potřeby se používá pouze přírodních preparátů. Dá se tedy říci, že toho vinařství je dnes v plném Bio režimu. Všechna vína se školí v moderní budově, která respektuje místní zvyklosti. Je vybaveno 5 vinifikačními způsoby a velmi precizním přístupem. Uzavřené tanky s možností piegaje, konvenční uzavřené tanky, otevřené dřevěné – kónická kádě, otevřené tanky s možností piegaje a otevřené dubové kádě. K tomu na určitá vína používají sud ve tvaru vejce. Vína následně leží ve sklepě, než jsou postupně uvolňovány do prodeje.