

Almirez 2015



Rioja - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria](#)

Descrição

Tudo começou durante a procura de um vinhedo por outro projeto familiar em Vinos de la Tierra, no qual se conheceram e se "apaixonaram" pelas velhas vinhas pré-filoxera de Toro e pela sua capacidade de dar origem a vinhos únicos. O sucesso na elaboração destes vinhos foi marcado em várias etapas. No início, os irmãos Eguren assumiram a vinícola Numanthia Termes onde fizeram o vinho Termanthia com o qual obtiveram 100 pontos Parker. Em 2008 venderam esta adega à Louis Vuitton M&et Hennessy (LVMH) para iniciar uma viagem solo e procurar novas vinhas com características muito específicas, também em terras toresanas.

Estas vinhas também apresentam mais cascalho na superfície, estão orientadas a norte e apresentam ciclos vegetativos mais longos. Tudo isso com o objetivo de obter vinhos que transmitam equilíbrio e elegância, extraindo o máximo potencial da terra.

A construção da vinícola Teso La Monja começou, entretanto, antes da venda da Numanthia Termes para a LVMH. Foi em 2006, em alguns hectares de vinha anexa. Trata-se de uma adega de sóbria beleza arquitectónica em cujo desenho a visão mais actual na elaboração de grandes vinhos se conjuga na perfeição com a experiência, história e bons trabalhos do passado.

Modernidade em bases sólidas. Neste contexto, são produzidos os vinhos Românico, Almirez, Victorino, Alabaster e Teso La Monja. Vinhos que transmitem as essências da Tinta de Toro com subtileza e frescura, dois atributos característicos de todos os vinhos Eguren.

Em Toro encontram-se vinhas pré-filoxera muito antigas, o que não acontece noutras D.O. Espanhola, como La Rioja, onde aquela praga devastou todas as vinhas. Assim, Teso la Monja possui 90 hectares de vinhedos plantados, a maioria deles em situação direta e nativa, localizados nos municípios de Valdefinjas, Toro e Villabuena del Puente. Essas vinhas têm uma idade que varia de 35 a 130 anos, que são as que são utilizadas para a produção de alabastro.

Em Teso la Monja também se pratica a agricultura sustentável, com adubo orgânico e trabalhos delicados na vinícola. Os métodos tradicionais se combinam com a mais moderna tecnologia para extrair nuances minerais de solos privilegiados.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.