



TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL CRIANZA

2016



Tras un invierno en el que la vid ha reposado en condiciones moderadas y con una pluviometría más baja de lo habitual, la primavera fue la encargada de demostrar las extremas condiciones que caracterizan a la Ribera del Duero, ya que, si bien las lluvias fueron abundantes en este periodo, las temperaturas bajas retrasaron el brote de la vid más de lo habitual. El verano se caracterizó por las altas temperaturas registradas durante buena parte del mes de julio, así como durante todo el mes de agosto y buena parte de septiembre. Esto provocó, junto con la ausencia de lluvias, y en especial al final del verano, cierto estrés hídrico, que propició un acusado retraso en el momento de la maduración, sobre todo en las plantas más jóvenes y en aquellas situadas en terrenos más áridos.

Esta añada nos deja vinos con mucho volumen y buena capacidad para afrontar el tiempo y que va a dar muchas alegrías, con redondez y un tanino espectacular.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de nuestros viñedos situados en Pesquera de Duero a más de 900 metros de altitud. Terreno pedregoso y calcáreo con rendimientos controlados.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual con fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26° C.

CRIANZA
14 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA
En fase visual, exhibe un atrayente rojo rubí y capa media-alta. Intenso en nariz con buena complejidad, aromas a frutos rojos (grosellas), regaliz y otras notas especiadas que nos anuncian su estancia en barrica. En boca es untuoso, potente a la vez que elegante y presenta unos amables y maduros taninos acompañados de un largo final.

MARIDAJE
Carnes asadas y a la brasa, vegetales, platos de legumbre,...

PUNTUACIONES Y PREMIOS

91
PUNTOS
GUÍA PEÑÍN

92+
PUNTOS
MUNDUS VINI
GOLD MEDAL