



TAMARAL
BODEGAS Y VIÑEDOS

HILVÁN RESERVA

2013



Año complejo desde el punto de vista vitícola, el ciclo vegetativo de la cosecha 2013 se caracterizó por un comportamiento climatológico diferente al de los últimos años, con una pluviometría muy alta y temperaturas bajas en primavera, que retrasaron el ciclo y provocaron una maduración desigual.

Por fortuna, ante el riesgo que representaba ese retraso madurativo de dos a tres semanas, el buen tiempo que predominó durante septiembre y octubre permitió realizar la vendimia de forma selectiva, eligiendo aquellas parcelas que iban alcanzando el punto de madurez adecuado y consiguiendo así optimizar la calidad del fruto cosechado.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14%

VARIEDAD 100% Tempranillo
Vendimia manual

VIÑEDOS
Procedente de viñedos situados en Rioja Alta a unos 500 metros de altitud. Terreno arcillo-calcáreo con rendimientos inferiores a 5.000 Kg/Ha.

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

CRIANZA
24 meses en bodega de roble francés y húngaro.

NOTAS DE CATA
Vino con un bonito color rubí con ribete granate. En nariz se nos muestra intenso y complejo, con aromas a frutas maduras (compota, ciruela roja), con el regaliz propio del tempranillo y aromas a especias y coco, que son fiel reflejo de su paso por bodega. Vino de cuerpo medio, con un paso por boca agradable y redondo, tanino dulce y un final que deja recuerdos especiados. Es largo y agradable de beber.

MARIDAJE
Embutidos, ternera, cordero, quesos curados, guisos.
