



TAMARAL
BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROBLE

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 Padilla de Duero y Pesquera de Duero. Con rendimiento limitado.

VINIFICACIÓN

Maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26° C.

CRIANZA

4 meses en barricas de roble americano

NOTAS DE CATA

En fase visual nos muestra un color rojo picota con ribetes púrpura. Nos ofrece aromas diversos a frutos del bosque (frambuesas y cerezas) además de ciruelas, muy bien integrados con las notas especiadas de la madera. Franco en boca, donde volvemos a encontrarlo complejo y con buena acidez. Su cuerpo medio, lo hace ideal para cualquier ocasión.

MARIDAJE

Pasta y arroces, pescado azul, pollo, embutidos, carnes a la brasa, ternera, cordero, cerdo, quesos semi curados.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

91
PUNTOS

JAMES
SUCKLING