



TAMARAL
BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROBLE

2017



El invierno en la Ribera del Duero no se salió de las pautas habituales para la zona, concentrándose principalmente las temperaturas más frías durante el mes de enero. Posteriormente, durante el final del invierno y buena parte de la primavera, las temperaturas fueron algo superiores a las habituales, lo que propició un leve adelanto de unos 5 días en la brotación de la viña, pese a las temperaturas del mes de abril que fueron inferiores a lo normal.

La uva, con una sanidad inmaculada principalmente como consecuencia de la ausencia de lluvias, ha tenido unas características técnicas que recuerdan en buena medida a la cosecha 2005, en especial como consecuencia del pequeño tamaño de las bayas.

% 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.
