

TAMARAL ROBLE

2019



Ésta será la primera añada en la que aparecen vinos blancos con la denominación Ribera del Duero, que es otro de los avances corales que luchan por el crecimiento cualitativo de la región.

Si atendemos a los factores climatológicos, las primeras heladas de primavera fueron un factor clave, aunque menos salvajes que las de 2017. Esta vendimia vino adelantada. Pero según los expertos puede convertirse en una de las mejores vendimias de la última década.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO

14%



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.