

TAMARAL FINCA PADILLA

Un nuevo concepto de vino hecho a partir de uvas de uno de nuestros mejores viñedos, este emblemático vino es producto de un esmerado coupage de las cosechas 2009, 2010 y 2013 del excelente viñedo Finca Padilla.



VOLUMEN ALCOHÓLICO

14%

VARIEDAD

100% Tempranillo

VIÑEDOS

Procedente de viñedos viejos de entre 45 y 100 años de antigüedad (Padilla de Duero). Situado a más de 800 metros de altitud, con un rendimiento controlado.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual con fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C. Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios.

CRIANZA

En barrica de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

A la vista muestra un profundo rojo cereza con irisaciones violetas. En nariz es muy expresivo y complejo, se aprecian aromas de frutos rojos frescos, mazapán y toques tostados.

En boca este vino deja ver rasgos de juventud y frescura, combinados con la crianza en barrica, con agradable cuerpo y gran elegancia.
