

TAMARAL FINCA VELIA

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 casi todo el mes de julio, todo el mes de agosto y gran parte de septiembre, lo que junto con la ausencia de lluvias, y en especial al final del verano, ha producido un cierto bloqueo en las plantas como consecuencia de su necesidad de cerrar sus estomas para evitar una excesiva deshidratación que ha incidido en un acusado retraso en la maduración, en especial 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 y buenas alegrías, con redondez y un tanino espectacular.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS

Viñas viejas (45 a 100 años) situadas a una altitud superior a los 900 metros en Pesquera de Duero. Rendimientos controlados.

VINIFICACIÓN

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

14 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Impecable color rojo picota con ribetes rojo rubí, demostrando su lozanía. Un río de aromas primarios, con fruta muy madura, moras, frambuesas, regaliz. Las nobles maderas usadas en su crianza proporcionan mayor complejidad a su aroma de por sí exuberante. El aroma de la canela, la vainilla y otras especias, se va fundiendo con los aromas de frutas que prevalecen. Rotundo en boca, untuoso y amplio, con nobles taninos de hollejo, desbordando elegancia, sin aristas, con cuerpo, y sin perder un ápice de fruta y juventud.

MARIDAJE

Carnes asadas, caza, verduras a la parrilla, legumbres, secreto de ibérico.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

93
PUNTOS

RIBERA DEL DUERO 20/21
TOP 100 DE TIM ATKINS

93
PUNTOS

VINOUS
MAGAZINE