

# TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL CRIANZA

2018



*El invierno de 2018 fue frío y desafiante, para todos, así como para la vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, siguiendo con bajas temperaturas durante el inicio de la primavera con unos meses de febrero y marzo bastante fríos. La lluvia apareció en abundantes cantidades a finales del invierno y se detuvo en junio donde se registraron temperaturas cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que auguraban una abundante cosecha.*

- 
-  **VOLUMEN ALCOHÓLICO** 14%
- 
-  **VARIEDAD** 100% Tempranillo
- 
-  **VIÑEDOS**  
Procedente de nuestros viñedos situados en Pesquera de Duero a más de 900 metros de altitud. Terreno pedregoso y calcáreo con rendimientos controlados.
- 
-  **VINIFICACIÓN**  
Vendimia manual con fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26° C.
- 
-  **CRIANZA**  
14 meses en barricas de roble francés y americano.
- 
-  **NOTAS DE CATA**  
En fase visual, exhibe un atrayente rojo rubí y capa media-alta. Intenso en nariz con buena complejidad, aromas a frutos rojos (grosellas), regaliz y otras notas especiadas que nos anuncian su estancia en barrica. En boca es untuoso, potente a la vez que elegante y presenta unos amables y maduros taninos acompañados de un largo final.
- 
-  **MARIDAJE**  
Carnes asadas y a la brasa, vegetales, platos de legumbre,...
- 
-  **PREMIOS Y PUNTUACIONES**

91  
PUNTOS

JAMES SUCKLING