

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL GRAN RESERVA

2014



"Una vendimia record en términos de cantidad y de calidad", como explica Enrique Pascual, presidente del Consejo Regulador de Ribera del Duero, "una recogida marcada por un alto peso de los racimos de uva, cuya maduración, debida al gran comportamiento climático del mes de septiembre, ha permitido obtener una materia prima con un grado alcohólico probable de entre 13,5 a 14 ° y un buen punto de maduración fenólica".

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de viñedos en Pesquera de Duero. Situado a más de 950 metros de altitud, con rendimiento limitado.

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
24 meses en bodega de roble francés (60%) y americano (40%).

NOTAS DE CATA
Vino con gran carácter y sorprendente juventud a pesar de su larga crianza. Intenso color rojo picota con ribete granate. Gran complejidad de aromas sobre los que destacan mermelada de frutos rojos, ciruelas pasas, bien conjuntada con las finas notas a especias provenientes de la bodega (clavo y pimienta de Jamaica). Sedoso e intenso en boca, con un persistente y elegante final.

MARIDAJE
Carnes asadas, carnes rojas, cordero, cerdo o ternera, platos con trufa, quesos curados, guisos y estofados.
