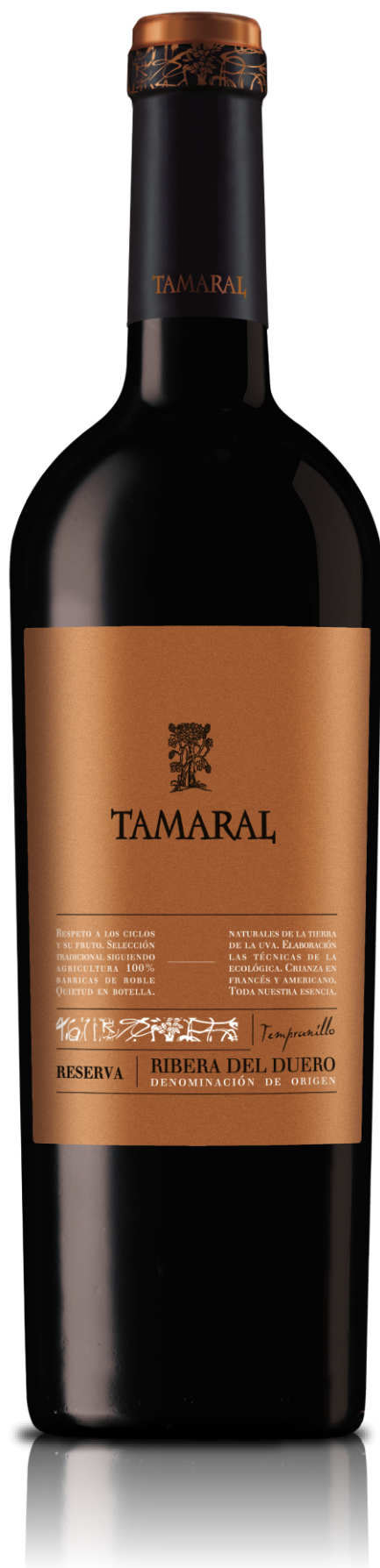


TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL RESERVA

2016



Tras un invierno en el que la vid ha reposado en condiciones moderadas y con una pluviosidad 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 durante buena parte del mes de julio, así como durante todo el mes de agosto y buena parte de septiembre. Esto provocó, junto con la ausencia de lluvias, y en especial al final del verano, cierto estrés hídrico, que propició un acusado retraso en el momento de la maduración, sobre todo 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 alegrías, con redondez y un tanino espectacular.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de viñedos situados a una altitud superior a los 900 metros en Pesquera de Duero. y con rendimientos limitados.

VINIFICACIÓN
Maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26º C.

CRianza
24 meses en bodega de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA
Vino con gran personalidad. Intenso color rojo picota con ribete cardenalicio. Gran complejidad aromática, destacando la fruta negra (moras) muy madura, notas de ciruelas pasas, todas ellas bien integradas con las finas notas especiadas (clavo y canela) y de cacao provenientes de su paso por bodega de roble francés. Sedoso, delicado e intenso en boca, con un persistente y elegante final.

MARIDAJE
Carnes y pescados ahumados, Carnes rojas, platos con trufa, quesos curados.