

# TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL FINCA LA MIRA

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 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, ierto 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** 15%

**VARIEDAD** 100% Tempranillo  
Vendimia manual

**VIÑEDOS**  
Procedente de cepas centenarias situadas a más de 900 metros de altitud en Pesquera de Duero, con un rendimiento limitado a menos de 2.500 Kg/Ha. Los suelos son muy pobres y en ladera.

**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 nueva de roble francés y americano.

**NOTAS DE CATA**  
Este vino, que solo se produce en años excepcionales, cuenta con una gran estructura, complejidad y mucha concentración. Presenta un color rojo picota intenso. En nariz podemos encontrar multitud de aromas complejos como infusión de frutillos negros, cacao y especias. En boca es armónico, potente y con un final largo y persistente.

**MARIDAJE**  
Carnes asadas, vegetales, fabada, chorizo, jamón ibérico, mariscos.

**PUNTUACIONES Y PREMIOS**

**94** PUNTOS  
VINOUS  
MAGAZINE

**92** PUNTOS  
PEÑÍN  
GUIDE 2022

**90** PUNTOS  
WINE  
ENTHUSIAST

**91** PUNTOS  
JAMES  
SUCKLING