

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL VERDEJO

2021



La vendimia comenzó la noche del 27 de agosto con la variedad Sauvignon Blanc, cuyo ciclo vegetativo es más corto que el del resto de las variedades y con una maduración más temprana. Una semana más tarde, el 2 de septiembre, se inició la recogida de la variedad Verdejo según los índices de madurez de cada parcela, buscando el mejor equilibrio entre el grado y la acidez. "La vendimia de este año ha transcurrido en unas buenas condiciones. Hemos tenido dos ligeros parones por tema de pluviometría, pero también es parte del proceso", afirma Jesús Díez de Íscar, director técnico de la D.O. Rueda. "Lo importante es que la calidad de la uva es muy buena y las elaboraciones, que están en pleno proceso, tienen muy buena intensidad; incluso mejor boca y estructura que en años anteriores", concluye.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 13%

VARIEDAD 100% Verdejo
Vendimia mecánica nocturna

VIÑEDOS
Procedente de viñedos situados en Nava del Rey, Rueda, a una altitud de 700 metros. Con suelos calizos y pedregosos.

VINIFICACIÓN
Maceración durante 4 o 5 horas a 9-10°C. A continuación, realizamos un prensado dentro de una atmósfera inerte para pasar a una fermentación controlada a 13°C.

NOTAS DE CATA
En fase visual, encontramos un vino de color amarillo pajizo con matices verdosos que dejan patente su juventud. El vino se muestra limpio y brillante. Intenso y expresivo en nariz con aromas florales, de frutas de hueso (albaricoque), frutas tropicales (mango y papaya) y notas de hierbas del bosque. En boca rico en volumen y buena estructura con un punto de amargor y acidez equilibrada.

MARIDAJE
Pescado blanco y azul, arroces, paella, sushi y comida asiática, pasta, pollo, quesos frescos y jamón ibérico.