

# TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL FINCA VELIA

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**  
Viñas situadas a una altitud superior a los 900 metros en Pesquera de Duero. Rendimientos controlados.

---

**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 nuevas de roble francés.

---

**NOTAS DE CATA**  
Impecable color rojo picota con ribetes rojo rubí, demostrando su lozanía. Un río de aromas primarios, con fruta muy madura, moras, frambuesas, regaliz. Las nobles maderas usadas en su crianza proporcionan mayor complejidad a su aroma de por sí exuberante. El aroma de la canela, la vainilla y otras especias, se va fundiendo con los aromas de frutas que prevalecen. Rotundo en boca, untuoso y amplio, con nobles taninos de hollejo, desbordando elegancia, sin aristas, con cuerpo, y sin perder un ápice de fruta y juventud.

---

**MARIDAJE**  
Carnes asadas, caza, verduras a la parrilla, legumbres, secreto de ibérico.

---