

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL 25 ANIVERSARIO

2020



La campaña de 2020 en Ribera del Duero se ha convertido en la tercera mayor de la historia por detrás de las de 2016 y 2018. Pese a que hubo un ligero retraso debido a las lluvias, que dificultaron las labores de recolección durante el pasado mes de septiembre, las uvas pudieron recogerse en estado óptimo. Una cosecha «excepcionalmente extraña e histórica», en palabras de la propia denominación.

Según fuentes de la propia denominación, pese a las inclemencias meteorológicas, los primeros elaborados con la uva de esta cosecha presentaron «una intensa carga aromática, fresca y buena estructura». Por tanto, la vendimia 2020 muestra una buena uva, con calidad y buen estado sanitario donde se recogieron 123.100.000 kilos de uva, 122.007.575 tintas, tempranillo por encima de todo, y casi 1,5 millones blancas, principalmente albillo mayor. Las lluvias dieron paso al viento, que ayudó a secar los racimos, dejando una uva que maduró de forma más lenta, pero con gran potencial.

De hecho, la DO. Ribera del Duero confirma que las primeras catas dejaron constancia de las innumerables posibilidades para los vinos que se elaboren con la uva cosecha de 2020: «Los jóvenes son frescos, estructurados, y con una gran carga aromática y de color», confirman.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 15%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Parcelas situadas en el páramo de Pesquera de Duero y Castrillo de Duero a 900 m. de altitud. y con rendimientos limitados.

VINIFICACIÓN
Realizamos una clarificación con albúmina de huevo y un filtrado leve con el fin de respetar al máximo sus cualidades.

CRIANZA
Está envejecido en bodega nueva de roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA
Presenta una elevada capa de color, rojo púrpura y con reflejos del mismo color. Está muy limpio y brillante. Posee una intensidad aromática alta. Es un vino con una complejidad aromática elevada. Mucha fruta roja muy madura, incluso con un toque de vivacidad. Ciertos toques especiados, aromas a hojas de té secas, toques avainillados, aromas herbáceos, pero sobre todo es un equilibrio y profundidad en nariz. En boca encontramos un vino maduro, intenso, con una acidez presente que le ha permitido llegar a este día con este formidable cuerpo. Taninos muy maduros, vuelve en la retronasal la fruta roja madura, buen volumen, amplitud, complejidad, con un cuerpo medio. Final muy largo.

MARIDAJE
Pasta y arroces, pescado azul, pollo, embutidos, carnes a la brasa, ternera, cordero, cerdo, quesos semi curados.