

ESPECIAL BODEGAS

**BODEGAS Y VIÑEDOS TAMARAL.** Vio la luz en 1997, cuando Ricardo De Santiago y Carmen Torío materializaron su pasión por la viticultura

# Tamaral 25 aniversario, un vino especial para las Bodas de Plata de un sueño familiar

**Aprovechando la celebración del 25 aniversario, Bodegas y Viñedos Tamaral ha ampliado y modernizado sus instalaciones**

## VALLADOLID

La celebración de un hecho especial merece algo especial. Bodegas y Viñedos Tamaral cumple 25 años de vida, y para conmemorarlo quiere que sus clientes brinden con Tamaral 25 Aniversario, que apuesta por el cuidado máximo de la uva para su elaboración y el refinado proceso al que se somete para dar como resultado un vino inigualable al paladar.

Tamaral 25 Aniversario, cuya producción está limitada a 1.000 botellas, está elaborado con uva 100% Tempranillo y envejecido en barrica nueva de roble francés durante 12 meses. En su fase visual, presenta una elevada capa de color rojo púrpura y con reflejos del mismo color (está muy limpio y brillante); en su fase olfativa, presenta una intensidad aromática alta, con mucha fruta roja muy madura, incluso con un toque de vivacidad, y con ciertos toques especiados, aromas a hojas de té secas, avainillados, aromas herbáceos, pero sobre todo es un equilibrio y profundidad en nariz. En su fase gustativa, tenemos un vino maduro, intenso, con una acidez presente que le ha permitido llegar a este día con un cuerpo formidable. Taninos muy maduros, vuelve en la retronasal la fruta roja madura, buen volumen, amplitud, complejidad, con un cuerpo medio, y de final muy largo.

«Este vino tan especial refleja lo que hemos conseguido como empresa durante estos últimos 25 años, de manera objetiva e integradora. Aún así, el proyecto de Tamaral no sería posible sin respetar y rendir culto a nuestra tierra, que se ha convertido en nuestra razón de ser y nuestra misión como compañía vinícola asentada en la Milla de Oro de la Ribera del Duero», explica Borja Garrido Cid, director de Marketing y Comunicación de Bodegas y Viñedos Tamaral, ubicada en Padilla de Duero.

Tamaral 25 Aniversario se suma a una decena de referencias de

esta bodega: Tamaral Verdejo, Tamaral Rosado, Tamaral Roble, Tamaral Crianza, Tamaral Reserva y Tamaral Gran Reserva –estos dos últimos con un envejecimiento de 24 meses en barricas de roble francés y americano–; Finca La Mira y Finca Velia –ambos con 14 meses en barricas de roble francés– y La Carmina, un albariño de las Rías Baixas gallegas.

Su producción –medio millón de botellas– se comercializa en España y en una treintena de países como Austria, Suiza, Alemania, Suecia, Polonia, Francia, Italia, Renido Unido, EE UU, Brasil, Canadá, Japón, China, Taiwán o Corea del Sur.

## Modernización

El crecimiento experimentado por Tamaral durante los últimos años ha sido estructurado en torno a un cuidado plan empresarial, «donde hemos integrado un amplio abanico de objetivos y progresos a corto, medio y largo plazo. Definir los nuevos canales y clientes a los que nos dirigimos nos ha permitido expandir nuestras operaciones de manera efectiva», apunta Garrido Cid.

Este desarrollo se ha traducido en una fuerte expansión en mercados nacionales e internacionales, «que nos ha obligado a ampliar nuestro equipo. Aprovechando la celebración de nuestro 25 aniversario, y gracias a ese crecimiento, decidimos ampliar y modernizar nuestras instalaciones, un proyecto que ha dotado a nuestra bodega de una eficiencia óptima para la elaboración de nuestros vinos, siempre enfocados a conseguir la máxima calidad del producto».

Y como desde Tamaral creen que la evolución empresarial no debe ser patrimonio único de la tecnología, «nuestro camino tam-

bién ha estado enfocado en convertirnos en abanderados de la sostenibilidad y la innovación dentro del mundo del vino. Por este motivo, reconvertimos el 100% de nuestros viñedos a ecológicos, haciendo hincapié en la importancia de esa producción ecológica».

## Filosofía

Los pilares que sustentan esta bodega no han cambiado desde que Carmen Torío y Ricardo De Santiago la creasen en 1997. «Tamaral es un sueño familiar que mantiene esa esencia que nos une y nos caracteriza. Nos gusta señalar ese camino marcado por el vínculo y la tradición, donde la pureza del terruño se convierte en nuestro gran activo; para nosotros, al hacer un vino, eso es lo que prima por encima de todo», señala Sergio Ochoa, director general de la bodega.

Ese gran sueño siempre ha pasado por elaborar crianzas y reservas de gran calidad «donde el proceso se cuida al máximo, desde el campo a la mesa».

## NOTA DE CATA

**TAMARAL 25 ANIVERSARIO**  
**Denominación de Origen.**

DO Ribera del Duero.

**Variedad.**

Tempranillo

**Crianza.**

Está envejecido en barrica nueva de roble francés durante 12 meses. Realizamos una clarificación con albúmina de huevo y un filtrado leve con el fin de respetar al máximo sus cualidades.

**Grado alcohólico.**

15%

**Temperatura de servicio.**

16°

**Procedencia.**

Parcelas situadas en el páramo de Pesquera de Duero a 900 m. de altitud.

**Suelo.**

Francoarenoso, pedregoso. Orientación noreste-suroeste. Clima continental.

**Año de plantación del viñedo.**

1997

**Producción.**

1.000 botellas



Botella Tamaral 25 Aniversario y la bodega. Fotos Tamaral

**«La pureza del terruño se convierte en nuestro gran activo; a la hora de hacer un vino, es lo que prima por encima de todo»**