

CUMPLEN AÑOS



TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

25 años de culto al terruño

En plena Milla de Oro de la Ribera del Duero, dejando a nuestras espaldas, dirección Padilla de Duero, la imponente silueta del castillo de Peñafiel, encontramos Tamaral, una bodega familiar que desde hace 25 años apuesta por extraer fielmente la esencia de estas tierras de vino.

Su nombre está enraizado con el de su fundador, don Ricardo De Santiago, quien acudía a merendar, en su Benavente natal, a un soto a orillas del río Órbigo poblado de fresnos: "el tamaral", que es como se conocen a estos lugares en la provincia de Zamora. Allí creció don Ricardo, contando con esos recuerdos de infancia a las orillas del río, que quiso mantener vivos en la ilusión de su edad adulta: una bodega que representara fielmente el paisaje de la Ribera del Duero.

Así, hace un cuarto de siglo, Don Ricardo De Santiago y Doña Carmen Torío, fundaron esta bodega. Ese mismo año fundacional, 1997, se elabora la primera cosecha de Tamaral, el Crianza 1997, que es el vino que representa más fielmente los valores del terruño en el que se encuentran. A él le seguirían los especialísimos vinos de finca: Finca La Mira y Finca Velia.

El primer Finca La Mira se elabora en 2003, un vino que actualmente solo se produce en años excepcionales.

Por su parte de Finca Velia solo se ha comercializado, hasta el momento, la premiada 2016, aunque en breve verá la luz una nueva añada. Ambos vinos proceden de las cuidadas cepas de Tempranillo, situadas a más de 900 metros de altitud, en Pesquera de Duero.

Su mayor activo son precisamente esos viñedos que se extienden por el entorno de Peñafiel hasta Padilla y Castrillo de Duero, sin olvidar ese maravilloso viñedo en Pesquera, del que se extrae la esencia de sus vinos de finca.

Centrada desde sus inicios en elaborar vinos que transmitan la personalidad de su terruño, esta familia, enraizada firmemente en la cultura del vino, cumple sus primeros 25 años renovando su apuesta por el terruño y el mimo a la Tinta Fina (nombre con el que se denomina a la Tempranillo en Ribera del Duero), convertida así en una de las bodegas referente de calidad en la Ribera del Duero y manteniendo vivo un legado de más de dos mil años de vitivinicultura, como se atestigua en la cercana necrópolis de Pintia.



1997

Fundación de la bodega. El nacimiento de Bodegas y Viñedos Tamaral hace realidad el sueño y la ilusión de Don Ricardo De Santiago y Doña Carmen Torío.



1998

Sale al mercado el primer Crianza de Tamaral, de la añada 1997. El vino que representa los valores del terruño en el que nos encontramos.



2003

Tamaral inicia su proceso de internacionalización comenzando a vender fuera de nuestras fronteras.



2015

Inicio y puesta en marcha del proyecto de sus Vinos de Finca.

CUMPLEN AÑOS

2022

Tamaral 25 Aniversario

FICHA TÉCNICA



- **Denominación de Origen:** Ribera del Duero
- **Tipo:** Tinto con crianza
- **Variedades:** Tempranillo
- **Grado Alcohólico:** 15% Alc.
- **Temperatura de servicio:** 16 °C
- **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 numeradas
- **Crianza:** Está envejecido en barrica nueva de roble francés durante 12 meses. Realizan una clarificación con albúmina de huevo y un filtrado leve con el fin de respetar al máximo sus cualidades.

EN PRIMICIA

Tamaral 25 Aniversario es un vino especialmente hecho para esta ocasión. La estrategia seguida ha sido sencilla: apostar por el cuidado máximo de la uva para su elaboración y someterle a un refinado proceso, con el fin de crear un vino inigualable, razón por la que su producción se limita a 1000 botellas. Está elaborado con uva 100% Tempranillo procedente de sus parcelas en el páramo de Pesquera de Duero y en Castrillo de Duero y está envejecido en barrica nueva de roble francés durante 12 meses. Se realiza una clarificación con albúmina de huevo y un filtrado leve con el fin de respetar al máximo sus cualidades. Este vino tan especial refleja lo que han conseguido como empresa durante los últimos 25 años, de manera objetiva e integradora. Aun así, el proyecto de Tamaral no sería posible sin respetar y rendir culto a su tierra, a la pureza del terruño, que se ha convertido en su razón de ser y su misión como compañía vinícola asentada en la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Decía el empresario inglés Richard Branson que "la construcción de un negocio es saber hacer algo para enorgullecerse, es crear algo que va a hacer una diferencia real en la vida de otras personas". Y ese ha sido, es y será el camino de Tamaral a lo largo de toda su historia.



2016

Incorporación de su primer vino blanco Albariño, La Carmina, D.O. Rías Baixas.



2019

Inician la nueva ampliación de la bodega. Amplían las instalaciones y modernizan los sistemas utilizados.



2021

Comienzan el proceso de reconversión del 100% de sus viñedos a ecológico.



2022

Cumplen 25 años de historia, brindando por todos los que están por llegar.