

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL CRIANZA

2020



La cosecha 2020 ha sido una de las más extensas en cuanto a su duración y cantidad de uva recogida, e igualmente una de las más heterogéneas de la historia de Ribera del Duero.

Los vinos de la cosecha 2020 son, vinos frescos y poco pesados. El color es abundante y la nariz refleja notas frutales intensas con vinos muy limpios tras la fermentación. Por su parte la boca muestra un buen equilibrio con un tanino medio dulce y un alcohol moderado.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de nuestros viñedos de Castrillo de Duero, situados en ladera con orientación al sur.
Terreno con textura franco arcillosa, con rendimientos limitados.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual con fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26° C.

CRIANZA
14 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA
En fase visual, exhibe un atrayente rojo picota y capa alta. Intenso en nariz con buena complejidad, aromas a frutos rojos y negros, regaliz y otras notas dulces torrefactas de su paso en barrica.
En boca es untuoso, potente a la vez que elegante y presenta unos amables y maduros taninos acompañados de un largo final.

MARIDAJE
Carnes asadas y a la brasa, vegetales, platos de legumbre,...
