

# TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL RESERVA

2018



El invierno de 2018 fue frío y desafiante, para todos, así como para la vid, alcanzándose temperaturas de hasta  $-12^{\circ}\text{C}$ , 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** 14,5%

**VARIEDAD** 100% Tempranillo

**VIÑEDOS**  
Procedente de viñedos situados a una altitud superior a los 900 metros en Pesquera de Duero, y con rendimientos limitados.

**VINIFICACIÓN**  
Maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de  $26^{\circ}\text{C}$ .

**CRianza**  
24 meses en bodega de roble francés y americano.

**NOTAS DE CATA**  
Vino con gran personalidad. Intenso color rojo picota con ribete cardenalicio. Gran complejidad aromática, destacando la fruta negra (moras) muy madura, notas de ciruelas pasas, todas ellas bien integradas con las finas notas especiadas (clavo y canela) y de cacao provenientes de su paso por bodega de roble francés. Sedoso, delicado e intenso en boca, con un persistente y elegante final.

**MARIDAJE**  
Carnes y pescados ahumados, Carnes rojas, platos con trufa, quesos curados.