

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL RESERVA

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 la parte noreste de nuestra parcela de Pesquera de Duero superior a los 900 metros. Suelo pedregoso calcáreo con rendimientos limitados.

VINIFICACIÓN
Maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26° C.

CRIANZA
24 meses en bodega de roble francés.

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.