

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROBLE

2021



Los vinos de la campaña 2021 de Ribera del Duero sorprenden en su expresiva y rica gama de colores, colores intensos y vivos, con ribetes de tonos violáceos muy azulados; en la fase olfativa destacan especialmente los tonos procedentes de los taninos dulces y las frutas negras y rojas en perfecta maduración, junto con recuerdos minerales y florales.

Pasando a la fase gustativa, nos encontramos un buen equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, así como un gran potencial tánico de alta calidad, ofreciéndonos unos vinos potentes y largos en boca. Viendo los vinos elaborados, esta cosecha apunta a la consecución de grandes vinos, destacando especialmente su gran potencial para guarda.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de nuestros viñedos situados en Padilla de Duero y Pesquera de Duero. Con rendimiento limitado.

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

CRIANZA
4 meses en barricas de roble americano

NOTAS DE CATA
En fase visual nos muestra un color rojo picota con ribetes púrpura. Nos ofrece aromas diversos a frutos del bosque (frambuesas y cerezas) además de ciruelas, muy bien integrados con las notas especiadas de la madera. Franco en boca, donde volvemos a encontrarlo complejo y con buena acidez. Su cuerpo medio, lo hace ideal para cualquier ocasión.

MARIDAJE
Pasta y arroces, pescado azul, pollo, embutidos, carnes a la brasa, ternera, cordero, cerdo, quesos semi curados.
