

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROBLE

2022



La Denominación de Origen (DO) Ribera del Duero ha cerrado la vendimia de 2022 con una recolección de 105 millones de kilos de uva, un 5% menos que la del año pasado. Una campaña marcada por la sequía y las altas temperaturas, que alargaron la vendimia durante más de dos meses hasta terminarla ya entrado noviembre.

“Ha sido larga y heterogénea, pues en una misma parcela la uva alcanzaba su madurez en fechas distintas”, explica Miguel Angel Sanz, director general de la DO. “Nos encontramos con una uva más pequeña, por eso bajan los kilos, lo que dará vinos de colores más potentes y características más complejas”, explica.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de nuestra parcela “La Calera” situada en el páramo de Padilla de Duero. Suelo calcáreo, con rendimiento limitado.

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

CRIANZA
4 meses en barricas de roble francés y 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), 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.
