

# TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROSADO

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** 13,5%

---

**VARIEDAD** 100% Tempranillo

---

**VIÑEDOS**  
Procedente de viñedos propios situados en Pesquera de Duero a 900 metros de altitud.

---

**VINIFICACIÓN**  
Vendimia manual, nocturna, y recolectada en cajas. Entra por mesa de selección, despallado y prensado directo en atmósfera inerte y a bajas temperaturas. Fermentación alcohólica a baja temperatura, en torno a los 13°C.

---

**NOTAS DE CATA**  
Elegante y sensual rosado con un color rosa pálido y brillante. Muy aromático en nariz, delicado y sugerente, con notas de fruta madura, frutos rojos y fresa. En boca es untuoso, con amplio volumen, goloso, fresco y con un largo postgusto.

---

**MARIDAJE**  
Cremas y arroces, mariscos, pescados y comida asiática.

---