

# TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROSADO

2023



Según la Denominación de Origen Ribera del Duero, la uva de la vendimia 2023 ha sido de gran calidad.

En esta añada encontraremos vinos rosados caracterizados por una gran intensidad aromática y gran frescura, estos aspectos vienen potenciados debido a que no serán vinos muy alcohólicos.

La vendimia del año 2023 será recordada por haber englobado dos fases de vendimia en una y varios estados climatológicos diferentes. Se ha recogido un total de 116.690.407 Kg de uva, un 12% más que el año anterior.

---

**% VOLUMEN ALCOHÓLICO** 13,5%

---

**VARIEDAD** 100% Tempranillo

---

**VIÑEDOS**  
Elaborado mediante el tradicional método de sangrado de uvas tintas, procedentes de la zona más fresca de nuestro viñedo de Castrillo de Duero.

---

**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.

---