

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL VERDEJO

2022



Rueda supera ampliamente su récord histórico y supera los 146 millones de kilos de uva recogida a más de una semana del cierre de sus bodegas, lo que supone 16 millones más que el anterior récord del año 2018, cuando se recogieron 130,8. Fuentes de la Denominación de Origen ven fácil superar, antes de que acabe la campaña, el listón de los 150 millones de kilos.

"Hay que tener en cuenta que el número bajará ligeramente más adelante, cuando se efectúen comprobaciones, pues no toda esa uva cumple las normas para estar acogida a la DO" advierte, en respuesta a este periódico, el director general de la DO Rueda, Santiago Mora. "Pero sí es cierto que estamos ante una cosecha con unas cifras que ya podemos calificar de récord".

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 13%

VARIEDAD 100% Verdejo
Vendimia mecánica nocturna

VIÑEDOS
Procedente de viñedos situados en Nava del Rey, Rueda, a una altitud de 700 metros. Con suelos calizos y pedregosos.

VINIFICACIÓN
Maceración durante 4 o 5 horas a 9-10°C. A continuación, realizamos un prensado dentro de una atmósfera inerte para pasar a una fermentación controlada a 13°C.

NOTAS DE CATA
En fase visual, encontramos un vino de color amarillo pajizo con matices verdosos que dejan patente su juventud. El vino se muestra limpio y brillante. Intenso y expresivo en nariz con aromas florales, de frutas de hueso (albaricoque), frutas tropicales (mango y papaya) y notas de hierbas del bosque. En boca rico en volumen y buena estructura con un punto de amargor y acidez equilibrada.

MARIDAJE
Pescado blanco y azul, arroces, paella, sushi y comida asiática, pasta, pollo, quesos frescos y jamón ibérico.
