

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL VERDEJO

2023



La vendimia 2023 en la Denominación de Origen Rueda ha sido la más temprana desde que se tienen registros, comenzando el día 15 de Agosto. La uva verdejo comenzó a recogerse el día 22 de Agosto siendo la variedad más tardía. En la vendimia 2023 de D.O. Rueda se han recogido un total de 130.454.699 Kg, siendo 115.269.278 de ellos de la variedad verdejo.

Tras la cata, los expertos de Rueda califican la uva de la añada 2023 como Muy Buena, condiciones como la madurez y el equilibrio entre grado y acidez han mejorado respecto a campañas anteriores.

% 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), cítricos y notas herbáceas. En boca rico en volumen y buena estructura con acidez equilibrada.

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