

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL FINCA VELIA

2020



La cosecha 2020 ha sido una de las más extensas en cuanto a su duración y cantidad de uva recogida, e igualmente una de las más heterogéneas de la historia de Ribera del Duero.

Los vinos de la cosecha 2020 son, vinos frescos y poco pesados. El color es abundante y la nariz refleja notas frutales intensas con vinos muy limpios tras la fermentación. Por su parte la boca muestra un buen equilibrio con un tanino medio dulce y un alcohol moderado.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14,5 %

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Viñas situadas en la parte sur de nuestra parcela de Pesquera de Duero, situada a una altitud superior a los 900 metros. Suelo franco arcilloso con rendimientos limitados.

VINIFICACIÓN
Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C. Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios.

CRIANZA
14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA
Visualmente muestra un impecable color rojo picota con ribetes rojo rubí. Aromas a fruta madura, moras, frambuesas y regaliz. Las nobles maderas usadas en su crianza proporcionan aromas especiados, que junto con el recuerdo a cacao, se van fundiendo con los aromas de frutas que prevalecen. En boca, se muestra un vino elegante, untuoso y persistente. Taninos redondos bien ensamblados.

MARIDAJE
Carnes asadas, caza, verduras a la parrilla, legumbres, secreto de ibérico.
