

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROSÉ

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.

Tamaral Rosé se estrena en esta añada capturando la esencia de las mágicas noches de verano, invitando a quien lo prueba a disfrutar y soñar.

EDICIÓN LIMITADA DE 2.000 BOTELLAS.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 12,5%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de la zona más fresca de nuestro viñedo de Castrillo de Duero. Entrada en bodega con cámara de frío a 2°C.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual, nocturna, y recolectada en cajas. Una vez introducida la uva en bodega, se realiza un prensado de racimos enteros sin despalillar. Este proceso ofrece una mayor complejidad aromática y estructural. Tras la prensa, se produce la fermentación alcohólica a baja temperatura, en torno a los 13°C.

NOTAS DE CATA
Elegante y sensual rosado piel de cebolla limpio y brillante. En nariz, Tamaral Rosé se presenta como un vino aromático, delicado y sugerente, con notas de frutos de hueso y fresa ácida. En boca, es untuoso y voluminoso, destacándose por su frescura y su sabor goloso, culminando en un largo postgusto que invita a disfrutarlo aún más.

MARIDAJE
Ideal con entrantes y aperitivos como ensaladas, tapas de jamón, aceitunas y mariscos. Combina a la perfección con pescados blancos como lubina o merluza, así como con sushi y sashimi.
