

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL GRAN RESERVA

2015



La vendimia de esta añada estuvo marcada por un ligero adelanto en las fechas habituales, pero las condiciones meteorológicas favorables permitieron recolectar la uva en su punto óptimo de maduración. A pesar de las diferencias iniciales de desarrollo entre los viñedos, las bayas presentaron un equilibrio perfecto en sus características.

La añada 2015 estuvo marcada por vinos con mucho color y por un descenso de la producción de uva.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14,5%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS

Procedente de viñedos en Pesquera de Duero. Situado a más de 910 metros de altitud, con rendimiento limitado.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual con 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

24 meses en bodega de roble francés (60%) y americano (40%).

NOTAS DE CATA

Vino de gran carácter y elegancia. Presenta un intenso color rojo rubí con capa media-alta. Gran complejidad aromática, donde sobresalen notas de mermelada de frutos rojos y ciruelas pasas, bien integradas con finas notas de cacao y torrefactos provenientes por su crianza en bodega. En boca, se muestra sedoso e intenso, con un final persistente y elegante.

MARIDAJE

Carnes asadas, carnes rojas, cordero, cerdo o ternera, platos con trufa, quesos curados, guisos y estofados.
