TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROBLE 2024

La añada 2024 en Ribera del Duero ha estado marcada por grandes desafíos climáticos, con heladas y granizo en primavera, seguidos de lluvias intensas y variaciones térmicas durante la vendimia. A pesar de estas condiciones, se ha demostrado una gran capacidad de adaptación en el viñedo.

Los vinos de esta añada presentan una gran frescura, intensidad aromática y complejidad estructural, confirmando el carácter único de la región. Los vinos jóvenes, como Tamaral Roble, destacan por su vibrante expresión frutal y equilibrio en boca, prometiendo una añada con gran proyección.

ANÁLISIS

Graduación: 14,5 % | Acidez total: 5,31 gr/l
PH: 3,66 | Glucosa + fructosa: 2,44 gr/l

VARIEDAD

100% Tempranillo

VIÑEDOS

Procedente de los viñedos más próximos al cauce del río Duero en la localidad de Castrillo de Duero. Suelo pedregoso y arcilloso.

VINIFICACIÓN

Maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26º C.

CRIANZA

4 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

En fase visual nos muestra un color rojo picota con ribetes púrpura. Nos ofrece aromas diversos a frutos del bosque (frambuesas y cerezas), muy bien integrados con las notas especiadas de la madera. Franco en boca, donde volvemos a encontrarlo complejo y con buena acidez. Su cuerpo medio, lo hace ideal para cualquier ocasión.

MARIDAJE

Pasta y arroces, pescado azul, pollo, embutidos, carnes a la brasa, ternera, cordero, cerdo, quesos semi curados.