

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL ROSADO

2024



La vendimia 2024 en Ribera del Duero ha estado marcada por grandes desafíos climáticos, desde heladas y granizo en primavera hasta lluvias y variaciones térmicas durante la cosecha. A pesar de una reducción del 18,8% en la producción respecto a 2023, se ha demostrado una notable capacidad de adaptación, garantizando una calidad excepcional en la uva.

Se espera que la añada 2024 destaque por su frescura, elegancia y complejidad, reafirmando la reputación de Ribera del Duero como una de las denominaciones de origen más prestigiosas del mundo.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 13%

VARIEDAD 100% Tempranillo

VIÑEDOS
Procedente de viñedos propios situados en Pesquera de Duero a 900 metros de altitud.

VINIFICACIÓN
Vendimia manual, nocturna, y recolectada en cajas. Entra por mesa de selección, despalillado y prensado directo en atmósfera inerte y a bajas temperaturas. Fermentación alcohólica a baja temperatura, en torno a los 13°C.

NOTAS DE CATA
Elegante y sensual rosado con un color rosa pálido y brillante. Muy aromático en nariz, delicado y sugerente, con notas de fruta madura, frutos rojos y fresa. En boca es untuoso, con amplio volumen, goloso, fresco y con un largo postgusto.

MARIDAJE
Cremas y arroces, mariscos, pescados y comida asiática.
