

TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL FINCA LA MIRA

2019



La añada 2019 fue calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la Ribera del Duero. Las condiciones climáticas de este año fueron favorables permitiendo una maduración óptima de la uva.

Los vinos de esta cosecha destacan por su color, concentración y un excepcional potencial de envejecimiento.

% VOLUMEN ALCOHÓLICO 14,5 %

VARIEDAD 100% Tempranillo
Vendimia manual

VIÑEDOS
Procedente de cepas situadas en el punto geodésico de "La Mira" a 910 metros de altitud en Pesquera de Duero. Terreno pedregoso con un rendimiento muy limitado.

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 nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA
Este vino, que solo se produce en años excepcionales, cuenta con una gran estructura, complejidad y mucha concentración. Presenta un color rojo picota intenso. En nariz podemos encontrar multitud de aromas complejos como infusión de frutillos negros, cacao y especias. En boca es armónico, potente y con un final largo y persistente.

MARIDAJE
Combina a la perfección con carnes rojas y de caza, chorizo, jamón ibérico y platos de cuchara como la fabada.