TAMARAL

BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMARAL VERDEJO 2024

La vendimia 2024 en la D.O. Rueda se cerró con resultados muy positivos.

El ciclo vegetativo se caracterizó por temperaturas estivales más altas de lo habitual y una pluviometría abundante, lo que favoreció una maduración lenta, progresiva y equilibrada entre grado y acidez

Esta añada promete vinos de notable frescura aromática, buena expresión varietal y un excelente equilibrio en boca. Un año que confirma la reputación de la D.O. Rueda como sinónimo de calidad y carácter distintivo dentro del panorama vitivinícola español y mundial.

VOLUMEN ALCOHÓLICO

13 %

VARIEDAD

100 % Verdejo
Vendimia mecánica nocturna

VIÑEDOS

Procedente de viñedos situados en Nava del Rey, Rueda, a una altitud de 700 metros. Con suelos calizos y pedregosos.

VINIFICACIÓN

Maceración durante 4 o 5 horas a 9-10ºC. A continuación, realizamos un prensado dentro de una atmósfera inerte para pasar a una fermentación controlada a 13ºC.

NOTAS DE CATA

En fase visual, encontramos un vino de color amarillo pajizo con matices verdosos que dejan patente su juventud. El vino se muestra limpio y brillante. Intenso y expresivo en nariz con aromas florales, de frutas de hueso (albaricoque), cítricos y notas herbáceas. En boca rico en volumen y buena estructura con acidez equilibrada.

MARIDAJE

Pescado blanco y azul, arroces, paella, sushi y comida asiática, pasta, pollo, quesos frescos y jamón ibérico.