



TAMARAL

BODEGAS & VIÑEDOS

Tamaral Reserva 2012

D.O. Ribera del Duero

Variedad: 100% Tinta Fina (Tempranillo)

Alcohol: 14.5% vol.

Azúcar residual: 1.5 g/l

Acidez Total 5.85 g/l

Envejecimiento: 24 meses en barrica (60 % Francesa, 40 % Americana)

Producción: 19.000 botellas.

potencial de guarda: de 8 a 12 años.

Viñedos: Procedente de viñedo viejo (de 45 a 100 años) situados a una altitud de más de 900 metros en Pesquera de Duero. Lo rendimientos son menores de 3.500 kg/Ha.

Notas de Cata: Vino con una gran personalidad y juventud. Intenso color cereza oscuro. Gran complejidad de aromas, frutos rojos, muy bien combinados con finas notas tostadas de su paso por barrica. Sedoso e intenso en la boca, con un final muy largo y elegante.

Premios:

Reserva 2011: 91 Puntos Wine Spectator

Reserva 2011: 91 Puntos Guía Peñín.

Reserva 2011: Premio Enero 2017 Categoría Reserva (best Reserva of the Ribera del Duero)

Reserva 2010 17.25 Puntos (+90) Decanter Magazine

Reserva 2009 91 Puntos . Wine & Spirits Magazine

