



D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Crianza

Unser Pagos del Rey Altos de Tamaron Crianza wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben 20 Jahre alter Weinreben der Sorte Tinta del País (Tempranillo) aus Olmedillo de Roa hergestellt.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
14 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16-17 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Reichhaltige Aromen intensiver schwarzer Früchte, Kakao, Tabakblättern und würziger Eiche. Am Gaumen prächtig und vollmundig mit einem langen und eleganten Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt ausgezeichnet zum traditionellen Spanferkel aus Kastilien und ist die perfekte Begleitung zu Eintöpfen und Wild.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt. Der Most wird einer kalten Mazeration unterzogen (2 Tage) und anschließend bei kontrollierter Temperatur zwischen 24-26 °C vergoren, damit sich das Aromapotenzial optimal entfalten kann. Anschließend reift der Wein vor der Abfüllung 14 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach lagern die Flaschen 9 Monate in unserem Keller.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2023 Bacchus: Altos de Tamaron Crianza 2020

2023 Concurso Mundial de Bruselas : Altos de Tamaron Crianza 2020

SILBER

2023 Vinespaña: Altos de Tamaron Crianza 2020

2023 España Selección: Altos de Tamaron Crianza 2020