



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Tempranillo

Altos de Tamaron Tempranillo está elaborado con esta variedad de uva, también conocida como Tinta del País, cultivada con mimo en viñedos cuidadosamente seleccionados. Estos viñedos se ubican en las inmediaciones de Olmedillo de Roa, en la provincia de Burgos, corazón de la Ribera del Duero. Los suelos arcillosos y arenosos de la región aportan a la uva una mineralidad característica y una estructura firme.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-16°C

Notas de Cata

De intenso color rojo cereza con tonos violáceos. En nariz, presenta aromas de moras maduras y regaliz. El gusto es sedoso y afrutado con buena persistencia.

Maridaje

Un compañero perfecto para carnes a la brasa y a la plancha. Ideal para estofados, platos de pasta al pesto o arroces.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y fermentadas a una temperatura controlada de 22 °C para obtener el máximo potencial aromático sometiéndose previamente a un periodo de maceración prefermentativa de 2 días. Esto garantiza que el vino adquiere su color característico y taninos pulidos. Antes de salir al mercado, el vino permanece en botella durante 4 meses.

Premios

ORO

2025 VINESPAÑA: Altos de Tamaron Tempranillo 2024



Vino de la Tierra de Castilla y León Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL

Altos de Tamaron elaborado con la variedad de uva Tempranillo se suma a la gama amparado bajo la Indicación Geográfica Protegida de Castilla y León.

Son conocidos popularmente como Vinos de la Tierra de Castilla y León y su zona de elaboración está formada por la totalidad de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Se trata de vinos equilibrados debido al proceso de maduración de la uva, expuesto al clima de la región con una gran variación de las temperaturas entre el día y la noche.

Región

Castilla y León es una indicación geográfica protegida (IGP), utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con uvas producidas en la comunidad autónoma de Castilla y León, España.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-18º C

Notas de Cata

Fruta fresca, frambuesa, sobre notas ligeramente minerales. Sutil, elegante y goloso.

Maridaje

Ideal para acompañar carne roja a la piedra. También se puede maridar con guisos con salsas potentes como las carrilladas ibéricas o el rabo de toro.

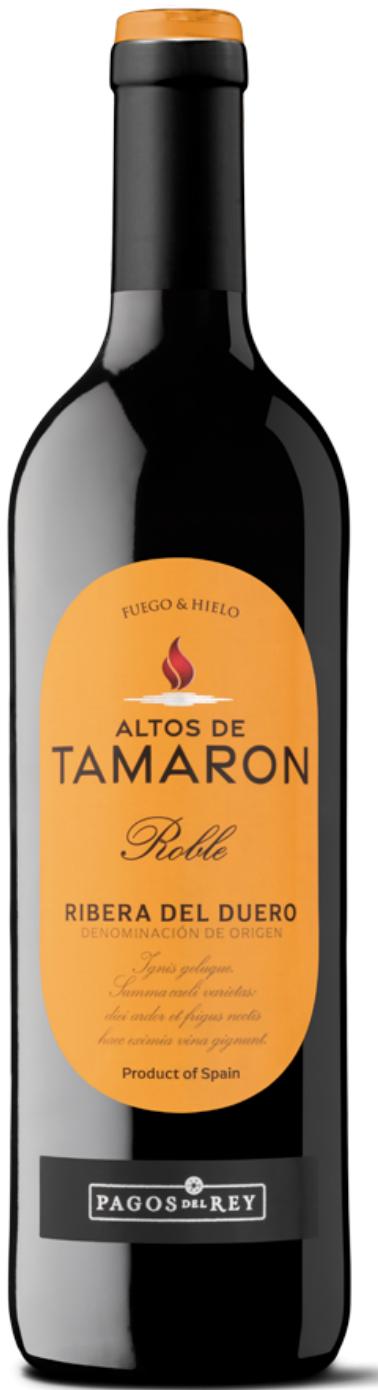
Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y fermentadas a una temperatura controlada de 22 °C para obtener el máximo potencial aromático sometiéndose previamente a un periodo de maceración prefermentativa de 2 días. Esto garantiza que el vino adquiere su color característico y taninos pulidos.

Premios

ORO

2025 Mundus Vini: Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL 2024



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Roble

Elaborado a partir de uvas tintas Tempranillo o Tinta del País, seleccionadas de viñas cultivadas en suelos arcillosos y arenosos en los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos).

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 -17°C

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos. Abundantes aromas a cerezas, ciruelas y frutos rojos con toques finos de roble tostado de café y chocolate. El paladar es amplio, afrutado, un toque de vainilla, taninos suaves y un agradable y duradero postgusto.

Maridaje

Perfecto con chuletas de cordero, patés y carne de caza.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas cuidadosamente y recogidas a mano antes de fermentar. Tras la maceración durante 2 días, el mosto fermenta a una temperatura controlada de en torno a los 24º C para asegurar el máximo potencial aromático. El vino pasa 3 meses en barricas de roble americano y un posterior periodo de 6 meses en botella donde finaliza su ciclo de envejecimiento.

Premios

PLATA

2025 CWSA Best Value: Altos de Tamaron Roble 2023



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Crianza

Altos de Tamaron Crianza está elaborado a base de uvas Tempranillo o Tinta del País, seleccionadas de viñedos de 20 años en los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos).

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda servir entre 16 y 17°C.

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos. Este vino presenta aromas de frutos negros, cacao, tabaco y especias. El paladar es untuoso y envolvente con un postgusto largo y elegante.

Maridaje

El complemento perfecto para acompañar cochinillo, lechazo, guisos y carnes de caza.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas cuidadosamente y recogidas a mano antes de fermentar. Tras la maceración en frío durante 2 días, el mosto fermenta a una temperatura controlada de entre 26 y 28°C para asegurar el máximo potencial aromático. El vino pasa 14 meses en barricas nuevas de roble americano y un posterior periodo de 9 meses en botella donde finaliza su ciclo de envejecimiento.

Premios

PLATA

2025 VINESPAÑA: Altos de Tamaron Crianza 2022
2025 Sakura Awards: Altos de Tamaron Crianza 2022



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Reserva

Sólo las mejores uvas de la variedad tempranillo (también conocida como Tinta del País o Tinta Fina), se utilizan en la elaboración de este vino. Las uvas proceden de viñas de 40 años cuyas cepas producen un máximo de 4 ó 5 racimos pequeños y sueltos.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
**Se recomienda servir entre 16 y 17°C.
Servir media hora después de la apertura de la botella.**

Notas de Cata

Intenso color rojo cereza con matices con ligeros tonos marrones. Este vino presenta aromas elegantes y potentes. El paladar es complejo, potente y envolvente. Perfectamente integrado.

Maridaje

Un vino amplio que armoniza a la perfección con todo tipo de carnes rojas, caza, guisos o quesos.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas cuidadosamente y recogidas a mano antes de fermentar. Tras la maceración prefermentativa en frío, el mosto fermenta a una temperatura controlada de entre 26-28°C para asegurar el máximo potencial aromático. Después de la fermentación hay una maceración postfermentativa de 10 para luego pasar 24 meses en barricas de roble francés y americano antes de embotellarse. Posteriormente el vino pasa un periodo de maduración en botella de 12 meses para completar su ciclo de envejecimiento.

Premios

ORO

2025 Korea Wine Challenge: Altos de Tamaron Reserva 2020

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Altos de Tamaron Reserva 2020



D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron Gran Reserva

Sólo las mejores uvas tempranillo (también conocida como Tinta del País o Tinto Fino) se seleccionan para hacer este vino de viñedos ubicados en la localidad de Olmedillo de Roa. Las uvas seleccionadas provienen de viñas de 40 años cuyas cepas producen un máximo de 4 ó 5 racimos pequeños y sueltos.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 17 y 18°C. Es aconsejable decantar este vino o servir media hora después de abrir la botella.

Notas de Cata

Intenso color rojo cereza con matices ocres. Este vino exhibe aromas elegantes y potentes de pimienta negra, especias dulces y ciruelas maduras. El paladar es equilibrado y armonioso.

Maridaje

Vino complejo que armoniza a la perfección con todo tipo de carnes rojas, de caza, guisos o quesos.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas minuciosamente y recogidas a mano. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada entre 26-28 °C para asegurar el óptimo potencial aromático antes de someterse a un proceso de maceración de 10 días. Esto asegura que el vino adquiera su color característico y taninos pulidos. Por último, el vino reposa 24 meses en barrica de roble francés y americano antes de embotellarse. Las botellas continúan su proceso de maduración durante 3 años para garantizar una madurez completa y armónica.

Premios

ORO

2025 CWSA Best Value: Altos de Tamaron Gran Reserva 2016