



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