

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 -17ºC

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 en botella donde finaliza su ciclo de envejecimiento.

Premios

DOBLE ORO
2026 CWSA BEST VALUE: Altos de Tamaron Roble 2025
ORO
2026 Sakura Wine Awards: Altos de Tamaron Roble 2025