



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 para garantizar una madurez completa y armónica.

Premios

ORO

2025 CWSA Best Value: Altos de Tamaron Gran Reserva 2016