

TarsusTM

ROBLE



TARSUS ROBLE

"Con Tarsus Roble hemos querido completar la gama de Tarsus con un vino que recoge a la perfección las características de la Ribera del Duero. Buscamos satisfacer a un consumidor que busca productos más jóvenes y de calidad".

Teresa Rodríguez- Enóloga

VINO

Elaborado con uvas 100% Tinta del País.

Criado en barrica durante 4 meses, primando el roble americano (70%) sobre el francés (30%) utilizando barrica nueva y semi nueva.

CATA

En vista se presenta atractivo, con buena intensidad, muy vivo y con ribete morado. En nariz encontramos la fruta presente, tanto roja como negra, combinada excelentemente con la madera fina y elegante. Aparecen también muy marcados tonos de regaliz tan típicos de la variedad, dejando al final toques golosos. La boca es amplia y sabrosa, en ella podemos encontrar la madera limpia y fina pero al igual que en nariz la fruta también está presente, dejando bastante recuerdo y largura.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° - 17° C.



www.tarsusvino.com



Tarsus™

Tarsus Roble

BODEGAS TARSUS

Tarsus, construida a modo de château francés, elabora vinos de propio y seleccionado "terroir" buscando extraer la excelencia y lo mejor de las variedades autóctonas.

Tarsus apuesta por sacar el máximo partido a los rasgos únicos de su viñedo, situado en el corazón de la Ribera del Duero. Los procesos de vendimia y vinificación se realizan por parcelas, bajo las directrices de la enóloga, convertida en autora y responsable de la obtención de vinos de aromas profundos, alta concentración y potencial de envejecimiento. Tarsus así lo atestigua.

VIÑEDOS

La superficie total de viñedo de Tarsus es de 86 hectáreas, mayoritariamente Tinta del País. Un viñedo de más de 15 años, con una densidad de plantación de 2.200 cepas por hectárea.

Fuimos pioneros en la plantación del viñedo en espaldera de dos alambres, favoreciendo la aireación del racimo garantizando la sanidad del mismo. La finca está diferenciada en 19 parcelas, en función del tipo de suelo, la variedad de uva y la orientación de cada una de ellas.

VARIEDAD DE UVA

La Tinta del País, en Rioja Tempranillo, es la más prestigiosa y considerada como la más característica de las variedades de uva españolas. Es una cepa de producción media que da como resultado vinos estructurados, ricos en alcohol y con capacidad de envejecimiento, debido a su escaso nivel oxidativo; posee un color rubí característico, profundos aromas de pequeños frutos del bosque (zarzamora, grosella); sabor afrutado con fondo de moras.