

www.tamuja.wine



FICHA DE CATA VINO TAMUJA

Tamuja

VINO TINTO VARIETAL

TAMUJA®, de Bodegas Tamuja. Uno de los Vinos más especiales de España. Vino Tinto Español, varietal, las uvas tempranillo, shiraz, garnacha y merlot se dan cita en estas botellas. En Badajoz, haciendo frontera con Portugal en un sitio en el que las parras se preguntan: “tú eres mi prima española la de Badajoz y la otra le responde: sí y seguro que tú, a metro y medio de mí, debes ser mi prima hermana del Alentejo portugués.”

Río Guadiana, río Caya, Océano Atlántico, Esa humedad en esas tierras tan nobles y productivas de la Raya.

Ese es nuestro potencial. La familia Álvarez-Joven siente pasión por ello y, por ello, produce el Varietal Tamuja. Un vino con color rojo rubí que despierta sensaciones, que tiene un paso en boca con tanta fruta que disimula sus grados alcohólicos, que hace degustar la copa que tienes delante y desear la siguiente cuando terminas con la anterior.

Características

La Bodega: Bodegas Tamuja C.B.

Marca: Tamuja

Origen: Extremadura | España

Tipo: Tinto

Añadas: 2015, 2016 y 2017

Grado: 14% vol.

Capacidad de Producción: Hasta 300.000 botellas

Varietal: Tempranillo, garnacha, merlot y shiraz.

Viñedos

Descripción: Viñedos situados en Badajoz, en carretera Campo Mayor BA-020 Km3, haciendo frontera con Portugal.

Altitud: 210 m.

Superficie: 35 hectáreas

Edad: La edad media es de 50 años

Clima: Templado/Cálido

Elaboración y Cata

Vendimia: Se realizó en cajas de 15 Kg.

Vinificación: La fermentación maloláctica se realiza al xx

Embotellados: Diciembre de 2017

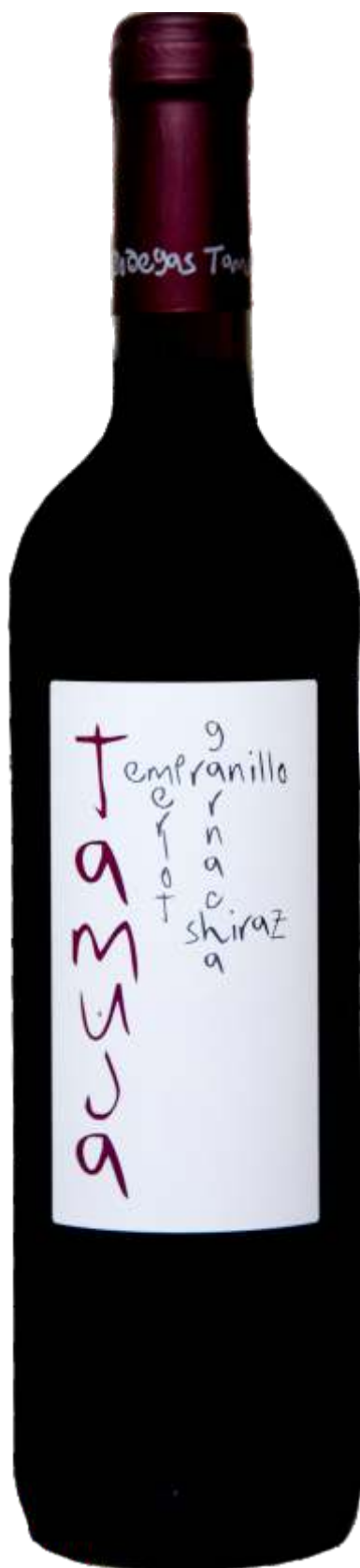
Vista: Color rojo rubí con tonos violetas.

Nariz: Gran expresión aromática procedente de los matices que cada una de las variedades de uvas aportan al resultado final: aromas balsámicos, como el regaliz, frutas rojas y rosas. Además de aromas lácticos procedentes de la fermentación.

Boca: Entrada elegante, plena y redonda en boca, con recuerdo de los aromas de la fase olfativa. Vino muy equilibrado entre su acidez fresca y los taninos maduros que permanecen durante un largo postgusto.

Temperatura: Entre 16 y 18°C.

Consumo: Se puede consumir desde el momento de la compra, aunque tiene un potencial de guarda de 10 años si se conserva en óptimas condiciones.



Bodegas TAMUJA®

Domicilio Fiscal: C/Vasco Núñez 26, C.P. 06001, Badajoz– Extremadura | España

Viñedos: Carretera Campo Mayor Km.3, C.P. 06006, Badajoz – Extremadura | España

Tel. +34 927 23 71 54 - info@tamuja.wine - www.tamuja.wine