

Tarsus™



TARSUS RESERVA

Buscamos crear un vino con personalidad propia, con aromas profundos a fruta negra, especias y café, robusto y carnoso. Tarsus tiene una gran complejidad y riqueza, fruto de la cuidada elaboración y crianza que le hemos dado, que en cada cata nos ofrecerá nuevos matices™

Teresa Rodríguez- Enóloga

VINO

Elaborado con uvas 98% Tinta del País, 2% Cabernet Sauvignon. Tiene de 25 a 30 días de elaboración a una temperatura de entre 28º - 30º y una crianza de 16 meses en bodega de roble francés (80%) y americano (20%), en su mayoría nuevas. Completa la crianza con un año y medio de descanso en botella.

CATA

De color rojo picota intenso. Aromas a fruta negra madura, café y especias minerales, elegante y profundo. Con notas ahumadas y tostadas. En boca entrada dulzona, voluminoso, expresivo con un tanino pulido y bien integrado, y con un final amable y persistente.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14º - 17º C.



www.tarsusvino.com

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



Tarsus™

Tarsus Reserva

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.