



Nuestros Vinos

Tm 2016

DATOS

Vendimia: 6 de octubre

Embotellado: julio de 2018

Temperatura de servicio: 16°C

Producción: 6.050 botellas de 75cl
310 botellas de 1,5L
120 botellas de 3L

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Envejecimiento: 20 meses en bodega nueva de roble francés.

AÑADA 2016

La añada 2016 en Ribera de Duero se caracterizó por un invierno suave con una primavera lluviosa, la cual retrasó la brotación. Un verano caluroso, especialmente en el mes de agosto, lo que hizo que en determinadas zonas se retrasara la maduración, contribuyendo a recuperar el retraso inicial.

Las reservas de agua existentes en el suelo, permitieron una maduración óptima.

AÑO 2022

**Guía
Proensa**
97
PUNTOS

AÑO 2021

GUIAPEÑÍN
95
PUNTOS

Jancis Robinson
18/20
PUNTOS

**GUÍA
DE VINOS
GOURMETS**
96
PUNTOS

NOTAS DE CATA

Vino con gran personalidad. Alta intensidad de color en tonos púrpura. En nariz destaca una gran concentración y extraordinaria complejidad aromática. Matices de fruta roja muy madura que se funden con sutiles notas de tostados, ahumados, té y café. En boca es estructurado, complejo. Sedoso, de prolongada persistencia. Vino de sobremesa. Evoluciona pacientemente en su copa.

MARIDAJE

Para completar su elegancia, TM marida a la perfección con platos de caza mayor, carnes rojas, pescados grasos. Foie, embutido y quesos curados. Ideal para disfrutar con postres, sobre todo de chocolate negro.

FORMATOS DISPONIBLES



AÑADAS DISPONIBLES

2016