

Tarsus™



QUINTA DE TARSUS

"Con Quinta de Tarsus me he propuesto elaborar un vino con personalidad afirmada que llegue con facilidad a todo el mundo, en el que la fruta esté muy presente y que la madera siempre acompañe, siendo vivo en todas sus fases. Con aroma floral, es un vino elegante, afrutado y tánico".

Teresa Rodríguez- Enóloga

VINO

Elaborado con uvas 100% Tinta del País. Tiene de 20 a 30 días de elaboración a una temperatura entre 24º y 26º C con el objetivo de conseguir mayor carga de fruta, y una crianza de 12 meses en bodega de roble francés y americano en partes iguales, siendo un tercio de éstas barrica nueva y el resto barrica de uno a dos años. Completándose la crianza con un año de descanso en botella.

CATA

De color rojo intenso con borde violáceo. Aromas a fruta roja combinados con los tostados y especiados de la barrica. Con notas florales. En boca es un vino elegante, afrutado, con un tánico amable.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14º - 17º C.



www.tarsusvino.com



Tarsus™

Quinta de Tarsus

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.