



TAMPESTA
BODEGAS Y VIÑEDOS

TAMPESTA
BODEGAS Y VIÑEDOS



NUESTRA BODEGA, UN PROYECTO FAMILIAR

En el año 2000, los hermanos de Paz Tampesta apostamos por la tradición vitivinícola de la zona de Valdevimbre, al sur de la provincia de León. Es aquí donde se encuentra la mayor plantación de viñedo de la variedad autóctona de Prieto Picudo, que monopoliza la imagen y señas de identidad de los vinos acogidos a la D.O. Tierra de León.

Dicha variedad se distingue por su racimo apretado y sus uvas en forma de piñones, de piel negra azulada; de una expresividad frutal tan intensa que parece una fragancia en la viña. Esta variedad nos da vinos con mucha estructura, cubiertos, concentrados y muy aromáticos.

VALDEVIMBRE, CUNA DE NUESTROS CALDOS

Nuestra bodega se integra en el decorado armonioso de las tradicionales cuevas de la zona, contando con modernas instalaciones y excelentes medios técnicos.

Los viñedos están situados en el paraje de Las Lagunillas, reconocido por la calidad de su suelo. Actualmente en nuestras bodegas el 80% de los viñedos aproximadamente se dedican a Prieto Picudo, y el 20% restante a Tempranillo.

Así hemos conseguido elaborar vinos con personalidad propia en los que se reflejan las mejores características de las variedades Prieto Picudo y Tempranillo.





TRADICIÓN Y MODERNIDAD

El método de cultivo se basa en la experiencia adquirida por los viticultores tradicionales. Además, hemos incorporado las nuevas tecnologías, desde su inicio en la plantación en espaldera, hasta la recolección de la uva.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación son los factores más importantes para obtener la máxima calidad en nuestros vinos y que tengan una personalidad propia.

Acogidos a la D.O. Tierra de León y unidos a las inquietudes enológicas de nuestro equipo humano, hemos llevado a la bodega a dar un paso importante en la elaboración de vinos de calidad, estructurados con gran expresión frutal y muy aromáticos.

RECORTES DE PRENSA

"Con un excelente viñedo, hoy la bodega ensaya elaboraciones singulares desde la fe en el prieto picudo"

Diario de León
27-enero-2012

bit.ly/tampesta01 

"...with lovely depth of blood orange-tinged wild strawberry and slightly earthy cherry fruit."

snooth.com
2-agosto-2011

bit.ly/tampesta02 

"Tampesta Rosado y Tinto, la esencia de la Prieto Picudo"

blog descorche
25-mayo-2010

bit.ly/tampesta03 

"Raúl Pérez describe los vinos de Tampesta después de observar su color y meter la nariz al fondo de la copa. Los conoce mejor que nadie porque su mano está detrás"

El Norte de Castilla
2-agosto-2011

bit.ly/tampesta04 



TAMPESTA
BODEGAS Y VIÑEDOS

Tampesta Rosado

Variedad: Prieto Picudo 100%

Tipo de vino: Rosado

Grado: 12,5% Vol.

Temperatura consumo: 13º

*Se obtiene de un primer sangrado del mosto
después de haber estado en contacto con el
hollejo durante 2 días aproximadamente.*

Limpio, brillante, aromático, fresco.



TAMPESTA
BODEGAS Y VIÑEDOS

Golán Rosado

Variedad: Prieto Picudo 100%
Tipo de vino: Rosado sobre lías
Grado: 13,5% Vol.
Temperatura consumo: 12º

De un primer sangrado de la uva procedente de la finca "Golán". Macerado 4 meses sobre lías, y con un 20% envejecido 3 meses en barrica de roble francés.

Color rosa brillante con ribetes violáceos. En nariz fresas y frutas rojas, aparecen notas de madera. Vino goloso, fresco y agradable acidez.



TAMPESTA

BODEGAS Y VIÑEDOS

Maneki

Variedad: Albarín 100%

Tipo de vino: Blanco

Grado: 13,5% Vol.

Temperatura consumo: 13º

De la variedad albarín elaboramos Maneki, macerado sobre lías 4 meses y envejecido 2 meses en bodega de roble francés.

Amarillo pálido y brillante, con aromas tropicales (piña, maracuyá). Entrada suave, con cuerpo, fresco y un leve amargor final que aporta carácter.



TAMPESTA
BODEGAS Y VIÑEDOS

Tampesta Tinto - 2010

Variedad: 85% Prieto Picudo
15% Tempranillo

Tipo de vino: Tinto

Crianza: 6 Meses Roble Americano

Grado: 13% Vol.

Temperatura consumo: 17º

*Uvas procedentes de la finca "Imelda". Suelo arcilloso.
Maceración en depósito inox con hollejo y pepita.
Envejecido en bodega de roble americano durante 6
meses.*

*Capa media-alta. Color granate con ribetes violáceos.
Fresco en boca, redondo y muy afrutado.*



TAMPESTA
BODEGAS Y VIÑEDOS

Finca de los Vientos

Variedad: Prieto Picudo 100%

Tipo de vino: Tinto

Grado: 13,5% Vol.

Temperatura consumo: 17º

Uva procedente de "La finca de los Vientos". Suelo arcilloso. Maceración en depósito inox. 20% uva entera. Coupage con 10% de vino Prieto Picudo envejecido 12 meses.

Vino joven con buena extracción. Color y aroma muy varietales.



TAMPESTA
BODEGAS Y VIÑEDOS

Golán - 2009

Variedad: Prieto Picudo 100%

Tipo de vino: Tinto

Crianza: 12 Meses Roble Francés

Grado: 13,5% Vol.

Temperatura consumo: 17º

Uva procedente de la finca "Golán". Suelo arcilloso con cantos rodados. Maceración en fudre -10% raspón, 10% uva entera- 30-40 días.

Intenso color, balsámico, notas minerales, paso ligero con buena acidez.