

TAMPESTA

Razón social: Andrés Marcos Santiago **Domicilio social:** La Socollada s/n - Valdevimbre **Teléfono:** 987 304 307 **Correo electrónico:** bodegas@tampesta.com **Página web:** www.tampesta.com **Propietario:** Andrés Marcos Santiago **Enólogo:** Luis Buitrón Barrios **Producción anual:** 50.000 botellas **Número de barricas:** 86 **Viñedo propio:** 18 hectáreas **Edad del viñedo:** 20 años **Ubicación de la bodega:** Valdevimbre



TAMPESTA

ARMANDO MEDINA

MARCANDO EL PASO

La bodega Tampesta es hoy una referencia en la DO León elaborando vinos singulares que son reconocidos y distribuidos por todo el mundo

Con apenas cinco vendimias a sus espaldas, la bodega Tampesta se ha convertido en una de las referencias dentro de la DO León. Su espíritu joven y emprendedor, sin olvidar la tierra y la cultura en la que se asienta, le ha permitido elaborar vinos diferentes, exclusivos, que triunfan en los más prestigiosos concursos de todo el mundo y se distribuyen por todos los continentes. Eso sí, siempre con las variedades de uva autóctona Prieto Picudo y Albarín Blanco como materia prima única.

Si hay algo que caracteriza a Tampesta, dirigida por Andrés Marcos Santiago, es la elaboración de vinos singulares como son el Maneki, un blanco Albarín sobre lías, y el Golán Rosado madreado; ambos con crianza en barrica. Pero tampoco se olvida de los vinos más jóvenes como el Tampesta Rosado, el Tam-

pesta Albarín y el Tampesta Tinto. Mención especial merece su tinto Golán, un vino de finca, con larga crianza en su cava que cuenta con 86 barricas de roble francés.

Su limitada producción le permite la elaboración de unos vinos de gran calidad que le han llevado a conseguir numerosos premios en los concursos más prestigiosos. Entre ellos cabe destacar los del Tampesta Rosado, elegido como mejor rosado absoluto en el concurso Vinduero 2019 que congrega a los mejores vinos de España y Portugal.

Otra de sus elaboraciones más galardonadas es el Golán Tinto, seleccionado como mejor vino en la Feria de Productos de León, además de obtener galardones en Texas (USA), Guinea Ecuatorial (África), Pequeñas Denominaciones de Origen (España), Decanter (Reino Unido), Vinus en Mendoza (Argentina) y Vinespaña (concurso nacional organizado por los enólogos españoles).

La crisis provocada por la pandemia del Covid-19, como al resto de bodegas, ha trastocado los planes de Tampesta. Pero lejos de venirse a bajo, ha apostado por otras líneas de comercialización potenciando la venta online a través de su propia página web que permite al consumidor la compra sin moverse de su casa.

Además, Andrés Marcos explica que está trabajando intensamente en la exportación llegando ya con sus vinos hasta lugares tan exóticos como Malasia. Tampesta está hoy presente en muchos países de Europa y de otros continentes logrando llevar los vinos de la DO León por medio mundo.

Su afán por seguir creciendo no para. Eso sí, sin olvidar las raíces. Una mezcla perfecta de tradición e innovación tanto en las formas de elaboración como en su apuesta por los nuevos canales de venta y su presencia en certámenes y ferias de relevancia (todas ellas suspendidas por el coronavirus) que le aportan prestigio y reconocimiento.

Tampesta, pues, es hoy una de las bodegas que marca el paso en la DO León.



GOLÁN TINTO CRIANZA 2015

■ El Golán Tinto Crianza 2015 es el tinto de la finca abanderado de la bodega (7.000 botellas, 15 euros). Abren el catálogo las referencias de marca Tampesta, vinos más jóvenes, con un Blanco Albarín (8.000 botellas, 7 euros), un Rosado Prieto Picudo (17.000 botellas, 6 euros) y un Tinto Prieto Picudo Roble de, al menos, 6 meses de barrica (12.000 botellas, 7 euros). Maneki y Golán son vinos

más singulares. Maneki es un Albarín sobre lías, con tres meses de barrica (4.000 botellas, 8,5 euros). Mientras que el Golán Rosado es un madreado con crianza en barrica (1.500 botellas, 8 euros). El Golán Tinto reserva también está en el catálogo de la casa Tampesta, si bien está previsto que salga al mercado en el año 2022. Una amplia variedad de vinos, todos de la tierra leonesa que los alumbró.

FICHA

Calificación: DO León
Tipo: Tinto Crianza 2015
Varietal: Prieto Picudo.
Elaboración: Tradicional, con maceración en depósitos de acero y 26 meses en barricas bordelesas de roble francés.
Graduación alcohólica: 14°
Temperatura de servicio: Entre 16 y 17 grados.
Tiempo de consumo: Diez años
Producción: 12.000 botellas
Precio en bodega: 15 euros

CATA

■ Intensidad de color alta, con atractivo color rojo cereza picota con ribetes color rojo rubí.
 ■ Intensidad alta, con aromas recordando a regaliz y fruta pasa sobre fondo goloso de mora y sutilmente balsámico.
 ■ En boca es sedoso y agradable, con una acidez justa, tanino pulido, cuerpo potente y con paso por boca carnoso y cálido. Post-gusto largo, persistente y untuoso, recordando a fruta pasa y a especias.