

12 vinos

TAMPESTA BODEGAS Y VIÑEDOS

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

A. GIL

APUESTA POR LO SINGULAR

Tras cuatro vendimias y tres años comercializando sus vinos en su nueva etapa, Tampesta apuesta fuertemente por el Albarín y los Prieto Picudo de calidad de largas crianzas

Golán tinto Crianza 2015 es el último vino en salir al mercado de Bodegas Tampesta. Esta es una fuerte apuesta por la tradición vitivinícola de Valdevimbre, donde está la mayor plantación de viñedo de Prieto Picudo, variedad autóctona del sur de la provincia de León. Tampesta tiene en la elaboración de vinos de calidad, estructurados, de gran expresión frutal y muy aromáticos su razón de ser.

Tras cuatro vendimias y tres años comercializando sus vinos, Tampesta se ha convertido en una bodega de referencia dentro de la D.O. León, elaborando exclusivamente monovarietales de Prieto Picudo y Albarín Blanco procedente de la uva de sus 18 hectáreas de viñedos propios.

Pero si hay algo que caracteriza a Tampesta es la elaboración de vinos especialmente singulares como son el Maneki, un blanco Albarín sobre lías y el Golán rosado madreado, ambos con crianza en barrica. Todo ello sin dejar de lado los vinos más jóvenes como son los Tampesta Rosado, Tampesta Albarín y Tampesta Tinto. Mención aparte merecen sus tintos Golán, vinos de finca, con largas crianzas en su cava, que cuenta con 84 barricas de roble francés.

Su limitada producción le permite la elaboración de unos vinos de gran calidad, que le han llevado a conseguir numerosos reconocimientos en distintos certámenes, algunos de ellos internacionales como son el caso de Decanter y Japan Wine Challenge. Hoy mismo, se entregan los premios que la Federación Española de Enólogos concede a los mejores vinos del territorio nacional, en los cuales Tampesta ha logrado tres platas con el Golán Tinto Crianza, el Tampesta Albarín y el Tampesta Rosado.

Luis Buitrón, enólogo de Tampesta, leonés afincado en Galicia y responsable de algunos de los mejores vinos de la Ribeira Sacra, asegura que la D.O. León tiene variedades muy interesantes ya que «son únicas en el mundo y resultan en unos vinos que están a la altura de los mejores».

El gran problema según Buitrón es «que somos desconocidos». Para Buitrón el proyecto de

Tampesta es muy motivante. «Tenemos el privilegio de tener 18 hectáreas de viñedo propio y eso nos da la posibilidad de trabajar directamente con la uva y controlar todos los procesos», señala.



MARCIANO PÉREZ



GOLÁN TINTO CRIANZA 2015

■ El Golán Crianza, que acaba de llegar al mercado con la añada 2015, es el tinto de finca abanderado de la bodega (7.000 botellas, 14 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€). Maneki y Golán son vinos más singulares. Maneki es un blanco 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). Un Golán Tinto Reserva también está en el catálogo de Tampesta, si bien saldrá al mercado, previsiblemente, en el año 2021.

FICHA

Calificación: DO León.
Tipo: Tinto Crianza 2015.
Variedad: Prieto Picudo de la finca Golán.
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: 14 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.