

### Introducción

**NOMBRE:**

DOMINIO DE TARES GODELLO FERMENTADO EN BARRICA.  
Blanco

**ORIGEN:**

D.O. BIERZO, LEÓN

**PRODUCCIÓN:**

Edición limitada de 5.000 botellas.

**PREMIOS:**

Medalla de bronce Hong Kong International Wine Challenge 2001  
Medalla de plata CINVE 2008 (concurso intl de vinos y espirituosos)  
Wine Spectator 91 puntos  
Tanzer 90 puntos  
Guía Peñín 2009 93 puntos

### Información Técnica

**VITICULTURE:** Selección de los viñedos del Bierzo con cargas no superiores a los 5.000 kg por hectárea y 20 años de antigüedad, con plantación en vaso, y viñedos con 15 años de antigüedad en espaldera.

**Suelo:** Laderas con suelo arcilloso calcáreo con pizarra descompuesta.

**Edad del viñedo:** 20 años

**Conducción:** En vaso

**Vendimia:** Cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual.

**Variedades:** Godello 100%

**Fermentación alcohólica:**

**Duración:** 30 días

**Temperatura:** 19° C

**Fermentación maloláctica:** No

**Permanencia en barrica:**

**Capacidad:** 225 litros

**Años de útil:** Nuevo

**Tipo roble:** Francés Allier

**Tostado:** Medio

**Tiempo de permanencia:** 3 meses sobre lías

**Análisis:**

**Contenido alcohólico:** 13°

**Acidez Total:** 6,2 g/l

**Azúcar residual:** 2,0 gr/l

**Ph:** 3,5

**Método de Clarificación:** Caseína

### Notas de Cata

Amarillo dorado ambarino. Nariz con aromas de buena intensidad a manzana y limón muy maduros, anisados, mantequilla y algo de humo. En boca es seco, con buen cuerpo, untuoso (resultado de la crianza sobre lías). Amplio y muy frutal. Potente. La madera está muy presente pero bien compensada por la fruta. Ciertamente tiene recuerdos de sidra. Bien estructurado y con correcta acidez. Final frutal con notas de nuez, almendra amarga y cítrico. Buena persistencia. Vino, diferente y personal.

Wine Spectator ed. agosto 2003.

La mayoría de los godellos son limpios, frescos y ligeros. Este concretamente no es así, su profundo color, la intensidad de aromas de paja, avellana y piedras húmedas, junto con un vivo sabor de piel de naranja, almendra y cerezas ácidas le dan un carácter inconfundible. Tiene intensidad y estructura. Ambicioso y provocativo. (90 puntos)



DOMINIO DE TARES

DOMINIO DE TARES

## Notas de Elaboración

Las uvas utilizadas para la elaboración de este monovarietal de Godello, proceden de un solo viñedo con cepas en espaldera de 15 años de edad, asentado sobre un suelo aluvial con componentes arcilloso calcáreos a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar. Después de buscar una maduración tardía, fue vendimiada a mano en cajas de 15 Kg.

Tras un rápido transporte, comenzó la clasificación sobre una mesa de selección manual y el enfriado con hielo carbónico para efectuar una maceración de 24 horas, tras la que se procedió a un suave prensado y a un desfangado estático. La fermentación se efectuó en barricas nuevas de roble francés origen Tronçais.

Durante varios meses permaneció sobre sus lías y con un "bâtonnage" diario. Posteriormente fue decantado y clarificado mediante procesos naturales para pasar a botella.

## Presentación

### Etiqueta frontal:

**Formato:** 79 mm x 65 mm

**Papel:** Supermate con tintas impermeabilizantes.  
Estampación. Papel reciclable

### Etiqueta Posterior:

**Formato:** 60 mm x 70 mm

**Papel:** Supermate con tintas impermeabilizantes.  
Estampación. Papel reciclable.  
Braille serigraf

### Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

**Ean 13:** 8437002369026

**UPC:** 737686200058

### Corcho:

**Material:** Corcho natural.

**Largo:** 49 mm

### Envase:

**Formato:** Borgoña cl Flange

**Capacidad:** 750 ml

**Color:** Antique

### Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

**Dimensiones:** 320 x 255 x 190 mm

**Material:** Cartón reciclable.

**Gcode EAN 14 EU:** 18437002369023

**Gcode EAN 14 USA:** 28437002369228

### Caja Transporte 12 bot. 75 cl:

**Dimensiones:** 355 x 320 x 285 mm

**Material:** Cartón reciclable.

**Gcode EAN 14 EU:** 28437002369020



Godello