



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2018



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 700 m

CLIMA: Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza, pizarra y esquistos

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Más de 60 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

## VENDIMIA 2018

Añada con primavera húmeda, verano cálido y vendimia tardía que dio lugar a vinos elegantes en nariz y refrescantes en boca, de gran equilibrio y sin excesos

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2018



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 3 remontados / día de 15 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 10 meses en barricas de roble francés y 18 meses extra en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad

---

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2018



## FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí y reflejos púrpura, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

## FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de arándano, regaliz negro y cacao, que deja un agradable toque tostado de fondo.

## FASE GUSTATIVA

Vino redondo y de gran equilibrio que muestra un tanino sutil y post-gusto complejo de frutos silvestres, hinojo y cedro.

## DISFRUTE

Marida con platos como carnes al horno, cocidos, botillo, quesos de oveja o jamón ibérico de bellota. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14-16°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



---

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2018



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Tintoretto Gesso 125 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Mineral paper 60 x 55 mm

CAJA: Cartón personalizado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	11	15
Cajas máximas por palet	77	105



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2018



93 puntos Guía Proensa (2022)

93 puntos Guía Vivir el Vino (2022)

92 puntos Wine Spectator (2022)

92 puntos Guía Peñín (2022)

92 puntos Guía ABC (2022)



---

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)