



DOMINIO DE TARES

# GODELLO 2017



VITICULTURA



UBICACIÓN: Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 550 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza y pedregoso

VARIEDAD: Godello

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 15 años

TIPO DE PODA: Vara y pulgar

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 25 de septiembre aprox.



## VENDIMIA 2017

Gran calidad y escaso rendimiento por planta, en una añada caliente y con escasas precipitaciones que, debido a importantes heladas, originó pérdidas de cosecha desde primavera, siendo la uva restante de muy buena calidad.

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

# GODELLO 2017



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 15 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección de seis personas

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Inox de 10.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 30 días a 16°C

MACERACIÓN: Prefermentativa en frío

DESCUBADO: Directo a barrica de 500 L

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Bloqueada mediante frío

CRIANZA: 6 meses en roble francés

TRASIEGOS: 1 trasiego en menguante

FILTRACIONES: Muy cuidadosa, respetando el producto

EMBOTELLADO: 1.500 botellas / hora por gravedad

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

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



DOMINIO DE TARES

# GODELLO 2017



## FASE VISUAL

Blanco brillante de color dorado pálido. Deja gran cantidad de lágrimas en la copa.

## FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja de flor de sauco, cáscara de limón, manzana verde y minerales con recuerdos de almendra tostada.

## FASE GUSTATIVA

Denso en boca, acidez fresca y alcohol equilibrado, tanino sedoso y posgusto de postre de limón, avellana y manzana asada.

## DISFRUTE

Es perfecto para degustar junto a platos de consistencia ligera y media, como aperitivos, tapas, pescados al horno, pastas y arroces. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10 - 11°C, nunca excesivamente frío.



---

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

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



DOMINIO DE TARES

# GODELLO 2017



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 110 x 80 mm, papel Tintoreto Gesso con barniz en relieve

CONTRAETIQUETA: 75 x 65 mm, papel couché

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 Bemibre (LEÓN)

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





DOMINIO DE TARES

# GODELLO 2017



PREMIOS

90 puntos Guía Peñín (2017)

91 puntos Parker (2011)



---

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

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