



DOMINIO DE TARES

# BALTOS 2015

UN MENCIA PARA EL DÍA A DÍA



#### ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



#### CLIMA

Mediterráneo fresco



#### TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de suelo arcilloso-calizo sobre lecho de pizarra



#### VARIEDAD

100% Mencia



#### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

40 años a 480 - 650 m



#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 6-9 meses en barricas de roble francés y americano con 6 meses extra en botella.



#### CATA

Vino de intenso color rubí con nariz fresca de frutos negros y recuerdos de regaliz. Hinojo, especias dulces y bollería. Con boca refrescante y tanino bien integrado.



#### SERVICIO Y MARIDAJE

Descorchar unos minutos antes de beber y atemperar a unos 14°C. Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.



#### PREMIOS

89 puntos Guía Peñín (2017)  
92 puntos Wine Enthusiast Magazine (2015)  
90 puntos Parker (2011)

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)