



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2012

LA ESENCIA DEL BIERZO



ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Mediterráneo fresco



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de pizarra disgregada sobre lecho arcilloso-calizo.



VARIEDAD

100% Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

80 años a 620 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y crianza durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés con 24 meses extra de afinamiento en botella.



CATA

Vino de intenso color rubí, nariz de frutos rojos y negros confitados, higo, ciruela pasa y frutos secos tostados. Boca densa, pulida y cálida.



SERVICIO Y MARIDAJE

Para compartir con platos de sabor potente, como cocidos a fuego lento, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda decantarlo 30 minutos y disfrutarlo a 16°C, ni muy fresco ni demasiado caliente.



PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2018)
93 puntos Wine Enthusiast Magazine (2017)
Mejor Mencía de España Vivino (2017)



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