



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2012



VITICULTURA



UBICACIÓN: Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 620 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Pizarra disgregada sobre lecho arcilloso-calizo

VARIEDAD: 100% Mencia

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 80 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 1,5 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2012

Cálida con moderadas precipitaciones, ciclo vegetativo corto y maduración temprana.

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



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2012



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 5.000 L y Tinos de roble francés

FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 25 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 bazuqueos manuales / día

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 16 meses en barricas nuevas de roble francés

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Muy cuidadosa, respetando el producto

EMBOTELLADO: Por gravedad a 1.500 botellas / hora

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



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2012



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí y reflejos granate. Marcada opacidad que deja además una gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz compleja y profunda, con aroma de frutos negros confitados, ciruela pasa y frutos secos tostados y hierbas balsámicas.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado y denso en boca, con entrada seca, sedosa acidez y alcohol, tanino muy pulido y redondo y con gusto a frutillas maduras, ciruela pasa y panadería.

DISFRUTE

Es muy adecuado para compartir con platos de sabor potente, como cocidos hechos a fuego lento, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrirlo y decantarlo 30 minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 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



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2012



BOTELLA: Borgoña Júpiter 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 49 x 24 mm extra flor

CÁPSULA: 100% estaño

ETIQUETA: Tintoretto Black Pepper 80 x 94 mm

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Black Pepper 75 x 100 mm

CAJA: Disponible en cartón y estuches de madera

BOTELLAS POR CAJA: 6, 3 o 1 unidades

PESO POR BOTELLA: 1,7 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas de 6 por altura	11	15
Cajas de 6 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



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2012



93 puntos Guía Peñín (2018)

93 puntos Wine Enthusiast Magazine (2017)

Mejor Mencía de España Vivino (2017)

90 puntos Parker (2015)

Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles (2013)

Medalla de plata Vinalies (2012)

Medalla de plata Decanter (2011)



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