



DOMINIO DE TARES

# P3 2011

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE LA MENCÍA



## ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



## CLIMA

Mediterráneo fresco



## TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de suelo arenoso-calizo con pizarra disgregada



## VARIEDAD

100% Mencía



## EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Cepas prefiloxéricas de 110 años



## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino procedente de la viña de San Carlos con cepas pre-filoxéricas sin injertar de 110 años de edad. Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado en roto-fermentores de 600L con su propia levadura natural y criado durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés con 24 meses extra en botella.



## CATA

Vino de intenso color rubí, nariz de frutos negros confitados, ciruela, regaliz, hoja de tabaco y tofe. Boca potente, pulida y cálida.



## SERVICIO Y MARIDAJE

Muy adecuado para compartir con platos elaborados a fuego lento, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrirlo y decantarlo 30 minutos antes de servir y disfrutarlo a unos 16°C.



## PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2018)  
93 puntos Wine Enthusiast (2017)  
Top 10 Wine Spectator (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)