



DOMINIO DE TARES

P3 2011



UBICACIÓN: Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 680 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Pizarra y esquisto descompuesto sobre arcilla y caliza

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Cepas pre-filoxéricas de 110 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 1 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.



VENDIMIA 2011

Moderada y seca, con ciclo vegetativo largo y buen equilibrio en la maduración.

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

P3 2011



- 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: Rotofermentor roble francés 600 L
FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 25 días a 28°C
MACERACIÓN: 3 rotaciones / día
DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica
CRIANZA: 16 meses en barricas nuevas roble francés
TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante
FILTRACIONES: Muy cuidadosa, respetando el producto
EMBOTELLADO: Manual 500 botellas / hora





DOMINIO DE TARES

P3 2011



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí en el centro de la copa y reflejos púrpura, con marcada opacidad, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz compleja y profunda, con aromas a frutos negros confitados, ciruela, regaliz, hoja de tabaco y tofe.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado y potente en boca, con entrada sedosa, tanino muy pulido y posgusto de cedro y regaliz.

DISFRUTE

Recomendamos maridarlo con platos consistentes elaborados 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.



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

P3 2011



BOTELLA: Borgoña Júpiter 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 49 x 24 mm extra flor

CÁPSULA: 100% estaño

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt Ultra WS 94 x 120 mm

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Crystal Ultra WS 75 x 65 mm

CAJA: Cartón blanco ondulado 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 Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

P3 2011



93 puntos Guía Peñín (2018)

93 puntos Wine Enthusiast (2017)

93 puntos Guía Peñín (2017)

93 puntos Parker (2011)

Top 10 Wine Spectator (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