



DOMINIO DE TARES

BALTOS 2016

CALIDAD Y PRECIO
JUNTOS EN UNA BOTELLA



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% Mencía



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 4 meses en barricas usadas con 6 meses extra en botella.



CATA

Vino de intenso color rubí con nariz fresca de frutos negros salvajes, recuerdos de regaliz, grafito e hinojo. Con boca equilibrada y fresca.



SERVICIO Y MARIDAJE

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



PREMIOS

Mejor Tinto Crianza Vivir el Vino (2019)
89 puntos Guía Peñín (2017)
92 puntos Wine Enthusiast Magazine (2015)