



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2015

## EL IMPRESCINDIBLE DEL BIERZO



### ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



### CLIMA

Mediterráneo fresco



### TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas en suelo arcilloso-calizo con pizarra descompuesta.



### VARIEDAD

100% Mencía



### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

60 años a 480 - 650 m



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura salvaje y criado durante 9-12 meses en barricas de roble francés y americano con 12 meses extra en botella.



### CATA

Es un vino de intenso color rubí con aromas de fruta negra confitada, recuerdos de regaliz, clavo y frutos secos tostados. Con cuerpo equilibrado, delicado y final persistente.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Muy adecuado con platos de sabor intenso, como cocidos a fuego lento, carnes asadas de ternera o cordero al horno. Se recomienda decantarlo unos minutos antes de servir a una temperatura de unos 14-16°C.



### PREMIOS

91 puntos Guía Peñín (2018)  
Top 100 Wine Spectator (2015)  
94 puntos Wine Enthusiast Magazine (2015)