



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2015



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 480 a 650 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Pizarra descompuesta sobre arcilla y caliza

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 60 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2015

Una primavera lluviosa y un verano seco dieron lugar a una maduración lenta y a una uva de gran calidad sanitaria.



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

CEPAS VIEJAS 2015



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 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 25 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 remontados / día de 20 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Directo a barrica por gravedad

CRIANZA: 9 - 12 meses en barricas de 225L

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

CEPAS VIEJAS 2015



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí y reflejos púrpura, que deja gran cantidad de lágrimas tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de hinojo, arándano, ciruela negra y mineral, con toque de fondo de nata fresca y frutos secos tostados.

FASE GUSTATIVA

Vino estructurado y de gran equilibrio entre su vibrante acidez y contenido alcohol, que deja ver también un tanino sedoso y posgusto de fruta negra confitada, clavo y regaliz.

DISFRUTE

Es muy adecuado para compartir con platos de sabor intenso, como cocidos hechos a fuego lento, carnes asadas de ternera o cordero al horno. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14 - 16°C. Nunca muy fresco o 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

CEPAS VIEJAS 2015



ENVASE



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 110 x 80 mm, papel Tintoreto Gesso con barniz en relieve

CONTRAETIQUETA: 75 x 65 mm, papel couché

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

CEPAS VIEJAS 2015



91 puntos Guía Peñín (2018)

Top 100 Wine Spectator (2015)

Medalla de plata Decanter Asia Wine Awards (2015)

94 puntos Wine Enthusiast Magazine (2015)

92 puntos Guía Peñín (2015)

95+ puntos Decanter (2013)

Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles (2013)

Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles (2011)

Medalla de oro Vinalies (2011)

Medalla de plata International Wine Challenge (2011)

92 puntos Parker (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