



DOMINIO DE TARES

# LA SONRISA DE TARES 2018

DISFRÚTALO CON UNA SONRISA



#### ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



#### TIPO DE SUELO

Arcilloso-calizo sobre lecho de pizarra



#### VARIEDAD

100% Godello



#### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

15 años a 650 m



#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural, crianza y afinado sobre lías en depósito durante 5 meses.



#### CATA

Color amarillo pálido, nariz perfumada de cítricos, manzana verde y flores blancas. Paladar refrescante con acidez cremosa, textura suave y final persistente.



#### SERVICIO Y MARIDAJE

Recomendamos maridarlos con pescados, mariscos, tapas, ensaladas y pasta. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10 - 11°C.



#### PREMIOS

89 puntos Guia Peñín (2017)

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)