



DOMINIO DE TARES

P3 2012

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE LA MENCÍA



ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Mediterráneo fresco



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de suelo arenoso-calizo con pizarra disgregada



VARIEDAD

100% Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Cepas prefiloxéricas de 110 años



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino procedente de la viña de San Carlos con cepas pre-filoxéricas sin injertar de 110 años de edad. Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado en roto-fermentores de 600L con su propia levadura natural y criado durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés con 24 meses extra en botella.



CATA

Vino de intenso color picota, nariz de frutos negros confitados, ciruela, regaliz, hoja de tabaco y almendra tostada. Boca potente, pulida y cálida.



SERVICIO Y MARIDAJE

Muy adecuado para compartir con platos consistentes elaborados a fuego lento, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda decantarlo 30 minutos antes de servir a una temperatura de unos 16°C.



PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2018)
93 puntos Wine Enthusiast (2017)
Top 10 Wine Spectator (2011)

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