



DOMINIO DE TARES

P3 2012



- UBICACIÓN: Bierzo, Noroeste de España
TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas
ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 680 m
CLIMA: Mediterráneo fresco
TIPO DE SUELO: Pizarra y esquisto descompuesto sobre arcilla y caliza
VARIEDAD: Mencía
CEPAS POR HECTÁREA: 3.500
EDAD DE LAS CEPAS: Cepas pre-filoxéricas de 110 años
TIPO DE PODA: Vaso
ABONADO: Estiércol de oveja
CARGA POR PLANTA: 1 Kg
ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.



VENDIMIA 2012

Añada cálida y de escasas precipitaciones que hay producido vinos estructurados y de textura sedosa con gran aptitud para la crianza.



DOMINIO DE TARES

P3 2012



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 15 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Rotofermentor roble francés 600 L

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 25 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 rotaciones / día

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica con bacterias naturales

CRIANZA: 16 meses en barricas nuevas de roble francés

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Leve, muy cuidadosa con el vino

EMBOTELLADO: Manual 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

P3 2012



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rojo picota y reflejos granate, con marcada opacidad, que además deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz muy compleja y profunda, con aroma a frutos negros confitados, ciruela, regaliz, hoja de tabaco y almendra tostada.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado y potente en boca, con tanino pulido y redondo y post-gusto a hoja de tabaco, regaliz negro, higo y panadería.

DISFRUTE

Recomendamos maridarlo con platos consistentes elaborados a fuego lento, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrirlo y decantarlo 30 minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 16°C.



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

P3 2012



BOTELLA: Borgoña Júpiter 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 49 x 24 mm extra flor

CÁPSULA: 100% estaño

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt Ultra WS 94 x 120 mm

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Crystal Ultra WS 75 x 65 mm

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6, 3 y 1 unidades

PESO POR CAJA DE 6 BOTELLAS: 8 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas de 6 por altura	11	15
Cajas de 6 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

P3 2012



PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2018)

93 puntos Wine Enthusiast (2017)

93 puntos Guía Peñín (2017)

93 puntos Parker (2011)

Top 10 Wine Spectator (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