



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2016

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 natural 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 rojo picota con nariz de frutos rojos y negros confitados y recuerdos de panadería y frutos secos tostados. Con boca pulida y equilibrada y con gran cuerpo.



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

92 puntos Guía Proensa (2019)
92 puntos Guía de Vinos Gourmets (2019)
91 puntos Guía Peñín (2019)