



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2016



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 2016

Añada excelente, de escasa producción y abundantes lluvias primaverales que mermaron la floración y cuajado de los frutos, originando vinos maduros y densos, pero con elevada acidez natural, gracias a la altitud del terreno.



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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2016



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: Pequeñas partidas 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: En barrica

CRIANZA: 9 - 12 meses en barricas de 225L

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Cartuchos PES de calidad alimentaria

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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2016



## FASE VISUAL

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

## FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de arándano, ciruela negra, hinojo y grafito, con un agradable toque lácteo y de frutos secos tostados de fondo.

## FASE GUSTATIVA

Vino estructurado y de gran equilibrio entre su vibrante acidez y contenido alcohol, que muestra también un tanino sedoso y post-gusto de fruta negra confitada, cigarro habano 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 ni 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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2016



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 personalizado 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](http://www.dominiodetares.com)





DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2016



95 puntos Guía Semana Vitivinícola (2019)

93 puntos Revista Restauradores (2019)

92 puntos Guía ABC (2019)

92 puntos Guía Proensa (2019)

92 puntos Guía de Vinos Gourmets (2019)

91 puntos Guía Peñín (2019)

90 puntos The Wine Advocate (2019)

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)

---

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](http://www.dominiodetares.com)