



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2018



VITICULTURA



UBICACIÓN: Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 580 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza y pedregoso

VARIEDAD: Godello

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 45 años

TIPO DE PODA: Vara y pulgar

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 25 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2018

Añada con primavera húmeda, verano cálido y vendimia tardía que dió lugar a vinos elegantes en nariz y refrescantes en boca; de gran equilibrio y sin excesos.



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bemibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2018



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: Foudres y barricas de 500 L

FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 45 días a 18°C

MACERACIÓN: Prefermentativa en frío 12 h

DESCUBADO: Directo a barrica y foudre

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Bloqueada mediante frío

CRIANZA: 6 meses en roble francés

TRASIEGOS: 1 trasiego en menguante

FILTRACIONES: Cartuchos alimentarios amicróbicos de PES

EMBOTELLADO: 1.500 botellas / hora por gravedad

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bemibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2018



FASE VISUAL

Blanco brillante de color dorado pálido, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa al ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja de flor de sauco, yogur de limón, manzana verde y nuez moscada combinada con sutiles aromas tostados de frutos secos.

FASE GUSTATIVA

Denso en boca, acidez fresca y alcohol equilibrado, tanino sedoso y post-gusto salino con almendra fresca y membrillo.

DISFRUTE

Es perfecto para degustar junto a platos de consistencia ligera y media, como aperitivos, tapas, pescados al horno, pastas y arroces. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10 - 11°C, nunca excesivamente frío.



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembeibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2018



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 Bemebre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

GODELLO 2018



PREMIOS

- 90 puntos Guía Peñín (2019)
- 90 puntos The Wine Advocate (2019)
- 90 puntos Anuario de Vinos El País (2019)
- 93 puntos Guía de la Semana Vitivinícola (2018)
- 90 puntos Guía Peñín (2017)
- 91 puntos The Wine Advocate (2011)

