



DOMINIO DE TARES

BALTOS 2017



VITICULTURA



UBICACIÓN: Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 480 - 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: 40 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2017

Añada cálida, que debido a importantes heladas primaverales en época de floración, originó una cosecha muy corta, pero con la uva restante de gran potencia y capacidad de envejecimiento en barrica y botella.

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

BALTOS 2017



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 15 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: De 20.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura autóctona, 25 días a 25°C

MACERACIÓN: 2 remontados / día de 15 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica de forma natural

CRIANZA: 4 meses en barrica usada francesa y 12 meses adicionales de crianza en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Diatomea y cartuchos de calidad alimentaria

EMBOTELLADO: 1.500 botellas / hora por gravedad

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

BALTOS 2017



FASE VISUAL

Tinto brillante de color violáceo y suficiente capa, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz elegante con un marcado aroma frutillas negras salvajes, regaliz y bollería recién hecha, que se funden con notas minerales de grafito y aroma balsámico de hinojo.

FASE GUSTATIVA

Refreshante en boca, con equilibrada acidez y alcohol, tanino bien pulido y post-gusto de fruta negra confitada y notas lácteas.

DISFRUTE

Descorchar unos minutos antes de beber y atemperar a unos 14°C para disfrutarlo en toda su plenitud. Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.

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

BALTOS 2017



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 cl

TAPÓN: Corcho natural colmado 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium color rojo

ETIQUETA: Water-proof graded paper 105 x 130 mm

CONTRAETIQUETA: Water-proof graded paper
75 x 65mm

CAJA: Cartón personalizado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas de 6 por altura	21	28
Cajas de 6 por palet	105	140

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

BALTOS 2017



Mejor Tinto Crianza Vivir el Vino (2019)

92 puntos Guía de Vinos Gourmets (2019)

95 puntos Guía de la Semana Vitivinícola (2018)

92 puntos Wine Enthusiast Magazine (2017)

92 puntos Wine Enthusiast Magazine (2015)

Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles (2011)

Medalla de plata International Wine Challenge (2011)

Medalla de oro Vinalies (2011)

90 puntos Parker (2011)

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