



DOMINIO DE TARES

# BEMBIBRE 2015

---

## LA ESENCIA DEL BIERZO

---



### ORIGEN

Bierzo, Noroeste de España



### CLIMA

Mediterráneo fresco



### TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de pizarra disgregada sobre lecho arcilloso-calizo.



### VARIEDAD

100% Mencía



### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

80 años a 620 m



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés con 24 meses extra en botella.



### CATA

Vino de intenso color rubí, nariz de frutos negros confitados, hierbas balsámicas, bollería y grafito. Boca densa, pulida y cálida.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Para maridar con recetas de sabor intenso, como cocidos, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrir y decantar 30 minutos antes de servirlo a una temperatura alrededor de los 16°C.



### PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2018)  
93 puntos Wine Enthusiast Magazine (2017)  
Mejor Mencía de España Vivino (2017)



---

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)