



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2015



VITICULTURA



UBICACIÓN: Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 620 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Pizarra disgregada sobre lecho arcilloso-calizo

VARIEDAD: 100% Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 80 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 1,5 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2015

Añada muy equilibrada, de temperaturas cálidas, lluvias suficientes y maduración lenta. Uno de los años menos accidentados de la última década con vinos increíblemente elegantes, delicados y frescos.

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

BEMBIBRE 2015



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 15 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Tinos de roble francés

FERMENTACIÓN: Levadura autóctona, 25 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 bazuqueos manuales / día

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 16 meses en barricas nuevas de roble francés

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Muy ligera, respetando el producto

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



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2015



FASE VISUAL

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

FASE OLFATIVA

Nariz compleja y profunda, con aroma de frutos negros confitados, hierbas balsámicas, bollería y notas minerales de grafito.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado y denso en boca, con textura sedosa, tanino pulido y post-gusto de ciruela negra y panadería.

DISFRUTE

Es muy apropiado para maridad con recetas de sabor intenso, como cocidos, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrir y decantar a 30 minutos antes de servir. La temperatura recomendada de consumo es de 16°C.



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

BEMBIBRE 2015



BOTELLA: Borgoña Júpiter 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 49 x 24 mm extra flor

CÁPSULA: 100% estaño

ETIQUETA: Tintoretto Black Pepper 90 x 100 mm

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Black Pepper 60 x 60 mm

CAJA: Disponible en cartón y estuches de madera

BOTELLAS POR CAJA: 6, 3 o 1 unidades

PESO POR BOTELLA: 1,7 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas de 6 por altura	11	15
Cajas de 6 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



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2015



PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2018)

93 puntos Wine Enthusiast Magazine (2017)

Mejor Mencía de España Vivino (2017)

90 puntos Parker (2015)

Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles (2013)

Medalla de plata Vinalies (2012)

Medalla de plata Decanter (2011)



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