



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2017

EL REFERENTE DEL BIERZO



ORIGEN

El Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Mediterráneo fresco en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas.



VARIEDAD

Mencia



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

60 años hasta 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 10 meses en barricas de roble francés y 18 meses extra de media en botella.



CATA

Vino de intenso color púrpura, frutos negros, regaliz, grafito y cacao en nariz, y boca estructurada, pulida y equilibrada.



SERVICIO Y MARIDAJE

Marida con carnes al horno, cocidos, botillo, quesos de oveja o jamón ibérico de bellota. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo unos 14-16°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



PREMIOS

93 puntos Vivir el Vino (2021)
92 puntos Guía Peñín (2021)
92 puntos Guía Proensa (2021)
92 puntos Guía de Vinos ABC (2021)