



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2017



VITICULTURA



UBICACIÓN: El Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 480 a 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: 60 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 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 uva 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

CEPAS VIEJAS 2017



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 20 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección de seis personas

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 3 remontados / día de 15 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 10 meses en barricas roble francés con 12 meses extra de afinado en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Cartuchos PES de calidad alimentaria

EMBOTELLADO: Por gravedad a 1.500 botellas / hora

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

CEPAS VIEJAS 2017



FASE VISUAL

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

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de arándano, regaliz, cacao y grafito, con un agradable toque lácteo y de frutos secos tostados de fondo.

FASE GUSTATIVA

Vino estructurado y de gran equilibrio entre su vibrante acidez y contenido alcohol, que muestra un tanino delicado y post-gusto de fruta negra de zarza, hinojo y cedro.

DISFRUTE

Es muy adecuado para compartir con platos de sabor intenso, como cocidos hechos a fuego lento, carnes asadas de ternera o cordero al horno. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14-16°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



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

CEPAS VIEJAS 2017



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Mineral paper 110 x 80 mm con barniz relieve

CONTRAETIQUETA: Papel couché 75 x 65 mm

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 Bembibre (LEÓN)

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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2017



PREMIOS

93 puntos Vivir el Vino (2021)

92 puntos Guía Peñín (2021)

92 puntos Guía Proensa (2021)

92 puntos Guía de Vinos ABC (2021)



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