



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2016

LA ESENCIA DEL BIERZO ALTO



ORIGEN

El Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Atlántico continental



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de arcilla, caliza, pizarra y esquisto.



VARIEDAD

100% Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

80 años hasta 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 14-16 meses en barricas 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

Muy apropiado 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 servir a una temperatura de 16°C.



PREMIOS

96 puntos Guía Proensa (2021)

94 puntos Guía Vivir el Vino (2021)

93 puntos Guía Peñín (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