



DOMINIO DE TARES

# BEMBIBRE 2016



VITICULTURA



UBICACIÓN: El Bierzo, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 700 m

CLIMA: Atlántico continental

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza, pizarra y esquisto

VARIEDAD: 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 2016

Añada excelente, de escasa producción y abundantes lluvias primaverales que mermaron la floración y cuajado de los frutos, originando vinos intensos, pero con elevada acidez natural, gracias a la altitud del terreno.

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)



DOMINIO DE TARES

# BEMBIBRE 2016



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Doble selección en viña y en bodega

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Tinos de roble francés

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 25 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 bazuqueos manuales / día

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 14-16 meses en barricas de roble francés

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIÓN: Muy liviana

EMBOTELLADO: Por gravedad a 1.500 botellas / hora

CRIANZA EN BOTELLA: 14-16 meses

---

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)



DOMINIO DE TARES

# BEMBIBRE 2016



## FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí y 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 maridar con recetas de sabor intenso como botillo y platos de cuchara, caza mayor, cordero al horno y quesos curados. Se recomienda abrir y decantar varios minutos antes de servir. Temperatura recomendada de consumo alrededor 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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# BEMBIBRE 2016



BOTELLA: Borgoña Júpiter 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 49 x 24 mm extra flor

CÁPSULA: 100% estaño

ETIQUETA: Tintoretto Black Pepper

CONTRAETIQUETA: Mineral Paper

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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# BEMBIBRE 2016



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](http://www.dominiodetares.com)