



DOMINIO DE TARES

P3 2015



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: 100 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 1 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, que dio lugar a vinos elegantes y afrutados que destacan por su delicadeza.

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

P3 2015



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: Rotofermentor roble francés 600 L

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 25 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 rotaciones / día

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 16 meses en barricas de roble francés

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Muy liviana

EMBOTELLADO: Manual 500 botellas / hora

CRIANZA EN BOTELLA: 36 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



DOMINIO DE TARES

P3 2015



FASE VISUAL

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

FASE OLFATIVA

Nariz compleja y profunda con aroma de ciruela pasa, regaliz negro, trufa, cedro, almendra y puro habano.

FASE GUSTATIVA

Boca equilibrada con exquisito tanino, textura sedosa y post-gusto mineral de trufa negra y notas balsámicas.

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 a una temperatura 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

P3 2015



BOTELLA: Borgoña Júpiter 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 49 x 24 mm extra flor

CÁPSULA: 100% estaño

ETIQUETA: Tintoretto Gesso

CONTRAETIQUETA: Mineral Paper

CAJA: Disponible en cartón y estuches de madera

BOTELLAS POR CAJA: 6, 3 y 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

P3 2015



96 puntos Guía Proensa (2021)

93 puntos Guía Peñín (2021)

