



DOMINIO DE TARES

# BALTOS 2018

EL MENCÍA PARA TU DÍA A DÍA



#### ORIGEN

El Bierzo, Castilla y León, España



#### CLIMA

Marítimo-continental en altura



#### TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de suelo arcilloso-calizo sobre lecho de pizarra



#### VARIEDAD

100% Mencía



#### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 60 años a 700 m



#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado de 4 a 6 meses en barricas de roble francés con 12 meses extra de media en botella.



#### CATA

Vino de intenso color violáceo con marcada nariz de frutas silvestres, regaliz, grafito e hinojo. Con boca equilibrada y redonda.



#### SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con aperitivos, tapas, quesos semi-curados, carnes, pastas y arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir a 14°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



#### PREMIOS

92 puntos Guía Vivir el Vino (2021)  
92 puntos Guía Vino Cotidiano (2020-2021)

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)