



DOMINIO DE TARES

# P3 2017

## LA EXCELENCIA DE LA MENCÍA



### ORIGEN

D.O. 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

Cepas prefiloxéricas de 100 años hasta 700 m



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino de viña singular vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado en roto-fermentores de 600 L con su propia levadura natural y criado durante 16 meses en barricas de roble Francés con 36 meses extra en botella.



### CATA

Vino de elegante color granate, nariz compleja con aroma de frutos negros confitados, hinojo, cigarro habano y trufa negra. Boca refinada y sedosa.



### 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)  
93 puntos Guía Peñín (2021)