



DOMINIO DE TARES

BALTOS 2019

EL MENCÍA PARA TU DÍA A DÍA



ORIGEN

D.O. Bierzo, Noroeste de 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 4-6 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)