DOMINIO DE TARES

BALTOS 2019

VITICULTURA

UBICACIÓN: Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 700 m

CLIMA: Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza, pizarra y esquistos

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Hasta 60 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2019

Añada con primavera húmeda, verano cálido y vendimia tardía que ha dado lugar a vinos elegantes en nariz y refrescantes en boca; de gran equilibrio y sin excesos.

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

BALTOS 2019

ELABORACIÓN

TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 20.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura autóctona, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 2 remontados / día de 15 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 4-6 meses en barricas de roble francés y 12 meses de media en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad

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

BALTOS 2019

CATA

FASE VISUAL

Tinto brillante de color violáceo y buena capa, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz elegante con un marcado aroma de frutas silvestres, regaliz y bollería recién hecha, que se funden con notas minerales de grafito y aroma balsámico de hinojo.

FASE GUSTATIVA

Refrescante en boca con equilibrada acidez y tanino sedoso, y un post-gusto de fruta negra confitada y notas lácteas de la maloláctica en barrica.

DISFRUTE

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

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

BALTOS 2019

ENVASE

BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 cl

TAPÓN: Corcho natural colmado 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 115 x 85 mm de polipropileno

CONTRAETIQUETA: 60 x 55 mm de polipropileno

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 7,21,2 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas de 6 por altura	21	28
Cajas de 6 por palet	105	140

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

BALTOS 2019

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.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com