



DOMINIO DE TARES

Nota de Prensa

Godello FB 2020, calidad y elegancia en un blanco de guarda

Bembibre, junio 2021. La bodega Dominio de Tares, pionera en la elaboración de vinos tintos de guarda de la Denominación de Origen Bierzo, fue también de las primeras que apostó por los blancos de guarda de la variedad Godello. Con su primera añada en el año 2000 comenzó una nueva etapa en la bodega y ahora, tras la gran acogida cosechada durante las dos últimas décadas, presenta la añada 2020 de su Godello Fermentado en Barrica.

El pasado año Dominio de Tares cumplía 20 años y también **veinte años de la salida al mercado de su primer blanco fermentado en barrica**. Pioneros en las elaboraciones de vinos tintos de guarda, no dudaron en **apostar por el enorme potencial de la variedad godello** y refinar su calidad con la elaboración de vinos blancos fermentados en barrica.



Para la elaboración de la nueva añada de **Godello FB**, el equipo de campo de Dominio de Tares, ha realizado una **exigente selección de viñedos, con cepas en vaso de hasta 60 años de óptima orientación y gran inclinación**, como es el caso de la finca “El Bago de Abajo”, santo y seña de este vino, cultivada en ecológico a 700 metros de altitud en **San Román de Bembibre - Bierzo Alto**, con suelos irrepetibles de mineral de hierro y arcilla.

Todo ello unido a una delicada elaboración, dan como resultado un **blanco serio y bien estructurado** de color dorado brillante, aromas cítricos y minerales, y con una textura en boca untuosa y fresca.

Para Rafael Somonte, enólogo de Dominio de Tares, esta añada *“es para presumir de godello, un vino de altura, fermentado con pieles al estilo tradicional y trabajado sobre lías en las mejores barrica y tinas de roble”*.

Dominio de Tares refuerza así las **particularidades de la uva godello** y descubre con la alta calidad de esta nueva añada todo el **potencial que esta variedad viene demostrando en los últimos años**, consiguiendo un vino extraordinariamente gastronómico que, gracias a su enorme personalidad, acompaña perfectamente todo tipo de pescados al horno, carnes blancas, arroces e incluso quesos curados.

PVP- Botella 75 cl – 14€

Notas: Dominio de Tares comenzó en el año 2000 en tierras del Bierzo y actualmente elabora los blancos La Sonrisa de Tares y Godello Fermentado en Barrica, y los tintos El Paisano de Tares, Baltos, Cepas Viejas, Bembibre y P3. La bodega también elabora con la variedad prieto picudo, el rosado Tombú, y los tintos Estay y Cumal.

Para más información:

Bodega Dominio De Tares –marketing@dominiotares.com– 987 514 550 @dominiotares

Prensa – Victoria Díez – victoria@10vcomunicacion.es – 629 682 802

<https://www.dominiotares.com/portfolio/godello/>