



DOMINIO DOSTARES

CUMAL 2018



EL PRIETO PICUDO MÁS LAUREADO



ORIGEN

León, Noroeste de España



CLIMA

Mediterráneo continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta en arcilla sobre gravas de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 120 años a 850 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con la propia levadura natural y criado de 9-12 meses en barricas de roble francés con 12 meses extra de media en botella.



CATA

Vino de intenso color rubí con marcada nariz flores rojas, frutas silvestres, pan tostado y café. Boca amplia y pulida, con delicados torrefactos en el post-gusto.



SERVICIO Y MARIDAJE

Marida con platos como carnes al horno, cocidos, botillo, quesos de oveja o jamón ibérico de bellota. Se recomienda decantarlo y disfrutarlo a una temperatura de unos 14-16°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



PREMIOS

93 puntos Guía Peñín (2019, 2020 y 2021)
91 puntos Parker (2011)

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodostares.com