



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2018

EL REFERENTE DEL BIERZO



ORIGEN

El Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Marítimo-continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de arcilla, caliza, pizarra y esquistos



VARIEDAD

Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

60 años hasta 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 10 meses en barricas de roble francés con 18 meses extra de media en botella.



CATA

Vino de intenso color rubí, frutillas salvajes, regaliz negro y cacao en nariz. Boca sutil, redonda y equilibrada.



SERVICIO Y MARIDAJE

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



PREMIOS

93 puntos Guía Proensa (2022)
93 puntos Guía Vivir el Vino (2022)
92 puntos Wine Spectator (2022)
92 puntos Guía Peñín (2022)
92 puntos Guía ABC (2022)