



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2018

LA ESENCIA DEL BIERZO ALTO



ORIGEN

Bierzo, Castilla y León, España



CLIMA

Atlántico continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de arcilla, caliza, pizarra y esquisto.



VARIEDAD

100% Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

80 años hasta 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentación espontánea con su propia levadura natural y criado durante 15 meses en barricas de roble francés y 24 meses extra en botella.



CATA

Vino de intenso color rubí, nariz de frutos negros confitados, hierbas balsámicas, puro habano y grafito. Boca densa, sedosa y cálida.



SERVICIO Y MARIDAJE

Muy apropiado para maridar con recetas de sabor intenso como cocidos, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrir 30 minutos antes de servir a una temperatura alrededor de los 16°C.



PREMIOS

97 puntos Guía Proensa (2022)
94 puntos Guía Peñín (2022)

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