



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2019

## 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, ciruela negra, especias y tofe en nariz, y 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)