



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2019



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 700 m

CLIMA: Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza, pizarra y esquistos

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Más de 60 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

## VENDIMIA 2019

Añada con primavera húmeda, verano suave y vendimia temprana que ha dado lugar a vinos expresivos en nariz y refrescantes en boca, de gran elegancia y sin equilibrio

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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2019



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 3 remontados / día de 15 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 10 meses en barricas de roble francés y 18 meses extra de media en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad

---

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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2019



## FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí y reflejos púrpura, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

## FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de ciruela negra, especias y tofe, que deja un agradable toque tostado de fondo.

## FASE GUSTATIVA

Vino redondo y de gran equilibrio que muestra un tanino sutil y post-gusto complejo de frutos negros, hinojo y panadería.

## DISFRUTE

Marida con platos como 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 una temperatura de unos 14-16°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



---

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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2019



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Tintoretto Gesso 125 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Mineral paper 60 x 55 mm

CAJA: Cartón personalizado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

|                         | Euro-pallet | American-pallet |
|-------------------------|-------------|-----------------|
| Cajas por altura        | 11          | 15              |
| Cajas máximas por palet | 77          | 105             |



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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS 2019



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)



---

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](http://www.dominiodetares.com)