



DOMINIO DE TARES

nota de prensa

*La gran acogida de la añada 2022 volvió a agotar las existencias

Sonrisa 2023, el godello de El Bierzo Alto que triunfa

San Román de Bembibre (León), febrero 2024. El vino blanco Sonrisa de la bodega berciana Dominio de Tares ya tiene nueva añada. Tras el éxito de la anterior, Sonrisa 2023 ya está listo para mostrar el gran potencial de esta variedad blanca. El trabajo realizado en bodega año tras año está dando sus frutos y este godello, procedente de El Bierzo Alto, ha conquistado a los principales mercados nacionales e internacionales.

La filosofía de Dominio de Tares es dar a cada vino el tiempo que necesita para su elaboración y crianza antes de salir al mercado y por este motivo, **Sonrisa 2023 llega en su momento óptimo de consumo.**



Sonrisa 2023 es un vino que se elabora con **las uvas procedentes de viñedos ecológicos**, que se encuentran situados a 700 metros de altitud y con pronunciadas pendientes, que otorgan a este Godello **una mayor frescura y un carácter más atlántico.**

Sonrisa 2023 es un 100% godello de vendimia temprana - a finales de agosto – que le aporta un carácter cítrico y alma atlántica.

La nueva añada de Sonrisa ha tenido una crianza de **cinco meses sobre sus lías**, una elaboración que lo convierte en un **vino con estructura, muy fresco, con buena acidez y que derrocha frescura y elegancia.**

Sonrisa 2023 ya está en las barras más vinícolas y en las cartas de destacados restaurantes de España. Para **Rafael Somonte, director técnico y CEO de la bodega**, “**el vino Sonrisa ha conquistado mercados porque desde su primera añada - 2015 - ha seducido a los paladares más exigentes. Además, es un vino muy versátil tanto para disfrutar como aperitivo o para acompañar platos más elaborados**”.

Dominio de Tares, bodega pionera en la denominación de origen Bierzo con su icónico Mencía, Cepas Viejas, refleja la autenticidad del terruño berciano en cada uno de sus vinos, tanto en blancos como en tintos. Desde hace más de 20 años, realiza un **trabajo constante y sostenible en sus viñas** de El Bierzo Alto.

PVP- 11,45€ *Se recomienda disfrutarlo entre 10-11º, nunca excesivamente frío.

Notas: Dominio de Tares comenzó en el año 2000 en tierras de El Bierzo Alto y actualmente elabora los blancos Sonrisa de Tares, Godello Fermentado en Barrica, y los tintos, El Paisano de Tares, Baltos, Cepas Viejas, Bembibre y P3. La bodega también elabora en León con la variedad prieto picudo, el rosado Tombú, y los tintos Estay y Cumal.

Para más información: <https://www.dominiodetares.com/portfolio/la-sonrisa-de-tares/>

Bodega Dominio De Tares –marketing@dominiodetares.com– 987 514 550 @dominiodetares

Prensa – Victoria Díez – victoria@10vcomunicacion.es – 629 682 802