



DOMINIO DE TARES

SONRISA DE TARES 2023



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: El Bierzo Alto (León)

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 700 m

CLIMA: Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza, pizarra y esquistos

VARIEDAD: 100% Godello

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 20 años

CONDUCCIÓN Y TIPO DE PODA: Espaldera y poda en cordón

ABONADO: Estiércol ecológico de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 22 de agosto

VENDIMIA 2023

Añada de primavera lluviosa y temperaturas suaves, que permitió "cuajar" abundantes granos de uva y acumular reservas hídricas para los meses de verano. Ello redundó en una cosecha temprana y abundante que en Dominio de Tares concluyó antes de las cuantiosas lluvias de septiembre, consiguiendo así vinos de perfil elegante y fresco como hacía años no se veían en El Bierzo.

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com





DOMINIO DE TARES

SONRISA DE TARES 2023



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajones de 500 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Depósitos de 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea con levadura del viñedo,
90 días entre 16-19°C

MACERACIÓN: Pre-fermentativa en frío de hasta 6 horas

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.: Sin FML

CRIANZA: En depósito sobre sus propias lías

TRASIEGOS: Por gravedad cada cuatro semanas

FILTRACIÓN: 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.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

SONRISA DE TARES 2023



FASE VISUAL

Brillante color limón con reflejos dorados, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFAVITA

Fragante perfume de flores blancas, crema de limón, membrillo y un complejo fondo balsámico y mineral que resalta el inconfundible carácter de la variedad godello.

FASE GUSTATIVA

De boca sabrosa, muestra una acidez refrescante y textura cremosa con un final persistente que invitan al paladar a seguir disfrutando.

DISFRUTE

Es perfecto para maridar con ensaladas, pescados, mariscos, pasta y arroz. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10 - 11°C.





DOMINIO DE TARES

SONRISA DE TARES 2023



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 y 150 cl

TAPÓN: Corcho natural colmatado 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 115 x 85 mm Waterproof FSC

CONTRAETIQUETA: 55 x 60 mm Waterproof FSC

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 7,212 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	21	28
Cajas máximas por palet	105	140



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

SONRISA DE TARES 2023



PREMIOS

92 puntos Guía del Vino Cotidiano (2021-2022)

91 puntos Guía Gourmets (2024)

91 puntos Decanter (2021)

90 puntos Guía Peñín (2020)



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com