DOMINIO DE TARES

GODELLO 2022

EL EQUILIBRIO PERFECTO DE LA GODELLO

ORIGEN
El Bierzo Alto, Castilla y León, España

CLIMA
Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO
Arcillla, caliza, pizarra y esquistos

VARIEDAD
100% Godello

EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS
25 años a 700 m

ELABORACIÓN Y CRIANZA
Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado en barricas de 500 L de roble francés con su propia levadura natural y criado durante tres meses sobre lías.

CATA
Vino blanco de color dorado brillante con nariz de cítricos, membrillo, flor de sauco y frutos secos; fresco, untuoso y equilibrado en boca.

SERVICIO Y MARIDAJE
Perfecto para maridar con pescados al horno, carnes blancas, pastas rellenas y risottos. Se recomienda disfrutarlo a unos 10-13˚C.

PREMIOS
96 puntos **Guía Vivir el Vino** (2022)
92 puntos **Guía Peñín** (2022)

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