DOMINIO DE TARES

GODELLO 2022

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: 100% Godello

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 25 años

TIPO DE PODA: En vaso y en cordón

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 10 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2022

Primavera templada y húmeda seguida de un verano riguroso con algunas lluvias inestables a principios de septiembre, que sugirieron una vendimia temprana, dando como resultado vinos muy fragantes en nariz y refrescantes en boca.

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

DOMINIO DE TARES

GODELLO 2022

ELABORACIÓN

TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajones de 50 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Barricas de 500 L

MACERACIÓN: Prefermentativa en frío 3 h

FERMENTACIÓN: Espontánea con levadura natural durante más de 60 días en barricas

CRIANZA: En barrica durante tres meses sobre sus propias lías

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sin FML

TRASIEGOS: 1 trasiego 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

DOMINIO DE TARES

GODELLO 2022

CATA

FASE VISUAL

Blanco brillante de color dorado, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa al ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja de cítricos, membrillo, flor de sauco y almendra fresca.

FASE GUSTATIVA

De gran estructura, acidez refrescante y textura cremosa, tiene un complejo post-gusto de cítricos y frutos secos tostados.

DISFRUTE

Es perfecto para maridar con pescados al horno, carnes blancas, pastas rellenas y risottos. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10-13°C.

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

DOMINIO DE TARES

GODELLO 2022

ENVASE

BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 125 x 85 mm Tintoreto Gesso Ultra WS

CONTRAETIQUETA: 60 x 55 mm de polipropileno

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

DOMINIO DE TARES

GODELLO 2022

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.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com