



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS GODELLO 2023



VITICULTURA



UBICACIÓN: El Bierzo Alto, Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

OROGRAFÍA: Pendientes pronunciadas

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: 29 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.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS GODELLO 2023



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajones de 500 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Barricas de 500 L

MACERACIÓN: Prefermentativa en frío 6 h

FERMENTACIÓN: Ancestral, con levadura salvaje en barrica

CRIANZA: Roble francés 500 L, seis meses sobre 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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS GODELLO 2023



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



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS GODELLO 2023



ENVASE

BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 125 x 85 mm Cottone

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



DOMINIO DE TARES

# CEPAS VIEJAS

## GODELLO 2023



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