



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2021



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: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Más de 60 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2021

Las temperaturas suaves y las lluvias abundantes durante la primavera y el verano de 2021 dieron lugar a una larga maduración de la uva y a vinos de una finura y elegancia inusual como hacía años que 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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2021



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 2 remontados / día de 15 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 10 meses en barricas de roble francés y 18 meses de media en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos 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

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2021



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí y reflejos púrpura, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de ciruela negra, especias y tofe, que deja un agradable toque tostado de fondo.

FASE GUSTATIVA

Vino redondo y de gran equilibrio que muestra un tanino sutil y post-gusto complejo de frutos negros, hinojo y panadería.

DISFRUTE

Marida con platos como carnes al horno, cocidos, botillo, quesos de oveja o jamón ibérico de bellota. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14-16°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



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

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2021



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Cottone Bianco 125 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Mineral paper 60 x 55 mm

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

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2021



92 puntos Guía Peñín (2025)

93 puntos Guía Proensa (2022)

93 puntos Guía Vivir el Vino (2022)

92 puntos Wine Spectator (2022)

92 puntos Guía Peñín (2022)

92 puntos Guía ABC (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