



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2023



VITICULTURA



UBICACIÓN: Los Oteros, León, Noroeste de España

MENCIÓN: V.T. Castilla y León

TOPOGRAFÍA: Llanura de meseta

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 820 m

TIPO DE SUELO: Arcilla sobre grava de lecho de río

VARIEDAD: 100% Prieto Picudo

CEPAS POR HECTÁREA: 1.200

EDAD DE LAS CEPAS: 100 años

TIPO DE PODA: Vaso rastrojero ancestral

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre

VENDIMIA 2023

Vendimia con una primavera lluviosa y temperaturas suaves, lo que permitió que las abundantes uvas crecieran y acumularan reservas de agua para los meses de verano. Esto dio lugar a una vendimia temprana y abundante que finalizó antes de las fuertes lluvias de septiembre, produciendo así unos vinos con un perfil elegante y fresco como hacía años que no se veían.

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 DOSTARES

TOMBÚ 2023



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Inox de 10.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 30 días a 18°C

MACERACIÓN: Rápida maceración y sangrado

DESCUBADO: A depósito

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sin FML

CRIANZA: 6 meses sobre lías

TRASIEGOS: 2 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 DOSTARES

TOMBÚ 2023



FASE VISUAL

Rosado brillante de color salmón pálido.

FASE OLFATIVA

Rosado intenso con aromas granada, fresa y violeta, y con un complejo fondo especiado y panadería que completan una nariz tremendamente apetitosa.

FASE GUSTATIVA

Boca sabrosa de acidez refrescante y trago amable, con un post-gusto de fresa y flores rojas que conforman un vino delicado y distinguido.

DISFRUTE

Marida perfectamente con platos ligeros y de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.



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 DOSTARES

TOMBÚ 2023



BOTELLA: Bordelesa Sensación 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium 55 mm

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 136 x 78 mm

CONTRAETIQUETA: Papel couché 82 x 60 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	25	30
Cajas máximas por palet	100	120

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 DOSTARES

TOMBÚ 2023



PREMIOS

92 puntos Guía Vivir el Vino (2023)

92 puntos Guía del Vino Cotidiano (2021-2022)



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