



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

GODELLO 2024

EL EQUILIBRIO PERFECTO DE LA GODELLO



ORIGEN

El Bierzo Alto, Castilla y León, España



CLIMA

Atlántico-continental en altura



TIPO DE SUELO

Arcilla, caliza, pizarra y esquistos



VARIEDAD

100% Godello



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

25 años hasta 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 seis meses sobre lías.



CATA

Vino blanco de color dorado brillante con nariz de cítricos, pastel de manzana, 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

93 puntos Guía Vivir el Vino (2025)
91 puntos Guía Peñín (2025)



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