



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS GODELLO 2024



VITICULTURA



UBICACIÓN: 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: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2024

Añada de primavera suave y húmeda con algunas inestabilidades a causa del granizo, que permitió acumular suficientes reservas hídricas de cara al verano, y que redundó en una cosecha escasa aunque de muy alta calidad que dio como resultado vinos de gran intensidad en nariz, buena estructura en boca y un perfecto equilibrio para una larga guarda en botella.



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 GODELLO 2024



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 2 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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS GODELLO 2024



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, pastel de manzana, 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

CEPAS VIEJAS GODELLO 2024



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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS GODELLO 2024



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