



DOMINIO DE TARES

EL PAISANO DE TARES 2024

EL TRAGO MÁS COOL DEL BIERZO



ORIGEN

D.O. Bierzo, Noroeste de España



TIPO DE SUELO

Arcilla, caliza, pizarra y esquistos



VARIEDAD

85% Mencía & 15% Palomino, Doña Blanca, Godello y Alicante



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 65 años a 500-700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano, pisado con raspón, fermentación espontánea con levadura indígena del viñedo y criado en "cubetos" viejos de roble.



CATA

Tinto ligero de color rubí, nariz fragante de violeta, ciruela roja y frutas del bosque, y especiados tipo hinojo. Un paladar sabroso, refrescante y de trago largo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Marida con gente campechana y divertida... y con todo tipo de platos, desde un tradicional potaje de berzas hasta una refinada receta nikkei. Disfrútalo fresco (10-12°C), ya sea en copa, chato o porrón, pero sobre todo en buena compañía.



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