



DOMINIO DE TARES

# LEIONE 2023

---

## LA ESENCIA DEL PRIETO PICUDO

---



### ORIGEN

Los Oteros, Castilla y León, España



### CLIMA

Continental en altura



### TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta de arcilla sobre gravas de río



### VARIEDAD

100% Prieto picudo



### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 90 años y 850 m



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con la propia levadura natural y criado de 4-6 meses en barricas de roble francés con varios meses extra de media en botella.



### CATA

Vino de color rubí con marcada nariz flores rojas, frutas silvestres, fresa y pan tostado. Boca refrescante y sabrosa, con post-gusto de tarta de fresa y bollería.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Marida con todo tipo de aperitivos, tapas, quesos semi-curados, carnes, pastas y arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14°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.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - [www.dominiodetares.com](http://www.dominiodetares.com)