



DOMINIO DE TARES

LEIONE 2023



VITICULTURA



UBICACIÓN: León, Noroeste de España

COMARCA: Los Oteros

MENCIÓN: V.T. Castilla y León

TOPOGRAFÍA: Llanura de meseta

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 850 m

TIPO DE SUELO: Arcilla sobre gravas de río

VARIEDAD: 100% Prieto picudo

CEPAS POR HECTÁREA: 1.200

EDAD DE LAS CEPAS: Hasta 90 años

CONDUCCIÓN Y TIPO DE PODA: Vaso rastrero ancestral

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 20 de septiembre

VENDIMIA 2023

Añada de primavera lluviosa y suave, que permitió “cuajar” abundantes granos de uva y acumular reservas hídricas para los meses de verano. Cosecha temprana y abundante que dió vinos frescos y refinados.

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



DOMINIO DE TARES

LEIONE 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: Pequeñas partidas de 10.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea, 21 días entre 25°C

MACERACIÓN: 2 remontados al día de 15 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.: En barrica

CRIANZA: 4-6 meses en barricas de roble francés y 12 de media en botella

TRASIEGOS: 3 en menguante

FILTRACIÓN: 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.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES

LEIONE 2023



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFAVITA

Intensa nariz de flores rojas, frutillas silvestres, fresa y pan tostado, que se funden con notas complejas de brioche y tofe.

FASE GUSTATIVA

Boca refrescante y equilibrada de tanino meloso y acidez bien integrada, que muestra un apetecible post-gusto de tarta de fresa y complejas notas de hinojo y bollería.

DISFRUTE

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



DOMINIO DE TARES

LEIONE 2023



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 cl

TAPÓN: DIAM 3 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Mineral paper 115 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Mineral paper 55 x 60 mm

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 7,212 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	21	28
Cajas máximas por palet	105	140

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