



DOMINIO DE TARES

BALTOS 2023

EL MENCÍA PARA TU DÍA A DÍA



ORIGEN

D.O. Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Atlántico-continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas



VARIEDAD

Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 60 años y 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado de forma delicada en contenedores de 500 kg, fermentado con levadura natural y criado 6 meses en roble francés con 12 meses extra en botella.



CATA

Nariz aérea y fragante con frutos del bosque, ciruela jugosa, toques florales y grafito. Boca refrescante, acidez cremosa y tanino delicado.



SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a 14°C. Marida con aperitivos, tapas, quesos semicurados, carnes, pastas y arroces.



PREMIOS

93 puntos Guía del Vino Cotidiano (2021-2022)
93 puntos Wine & Spirits Magazine (2021)
92 puntos Guía Vivir el Vino (2021)



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bemibre (LEÓN)

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