



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2022

EL REFERENTE DEL BIERZO



ORIGEN

El Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Atlántico-continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de arcilla, pizarra y esquistos



VARIEDAD

Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

85 años hasta 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado de forma delicada en contenedores de 500 kg, fermentado con levaduras naturales y criado 10 meses en bodega de roble francés con 18 meses de media en botella.



CATA

Color rubí brillante y nariz intensa de ciruela negra, frutos del bosque, especias finas y sutil fondo tostado. Boca fresca, redonda y equilibrada, con tanino delicado y final complejo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal con carnes al horno, guisos, botillo, quesos curados y jamón ibérico. Servir entre 14-16°C.



PREMIOS

92 puntos Guía Peñín (2025)



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