



DOMINIO DE TARES



CEPAS VIEJAS MENCÍA 2022



UBICACIÓN: Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 700 m

CLIMA: Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla, pizarra y esquistos

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 85 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 1 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2022

Vendimia adelantada por el rigor del verano y las lluvias irregulares a inicios de septiembre, preservando frescura y fragancia. Primavera templada y húmeda seguida de un verano riguroso, con lluvias inestables a principios de septiembre que aconsejaron una vendimia temprana. Vinos muy fragantes, frescos y equilibrados.

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

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



DOMINIO DE TARES



CEPAS VIEJAS MENCÍA 2022



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Delicada, en contenedores de 500 kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 2 remontados diarios

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 10 meses en roble francés y 18 meses de media en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en manguante

FILTRACIONES: 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.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES



CEPAS VIEJAS MENCÍA 2022



FASE VISUAL

Tinto brillante rubí con reflejos púrpura, que muestra abundantes lágrimas.

FASE OLFACTIVA

Nariz intensa y fragante con ciruela negra, frutas del bosque, especias finas y sutil fondo tostado. Toques minerales y balsámicos.

FASE GUSTATIVA

Boca redonda, fresca y equilibrada, con tanino delicado. Final complejo con frutos negros, hinojo y panadería.

DISFRUTE

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

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

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



DOMINIO DE TARES



CEPAS VIEJAS MENCÍA 2022



ENVASE

BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: DIAM 5 - 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Cottone Bianco Sabbia Ultra WS 125 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Mineral Paper 60 x 55 mm

CAJA: Cartón personalizado 4 mm

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	11	15
Cajas máximas por palet	77	105



DOMINIO DE TARES



CEPAS VIEJAS MENCÍA 2022



PREMIOS

92 puntos Guía Peñín (2025)

93 puntos Guía Proensa (2022)

93 puntos Guía Vivir el Vino (2022)

92 puntos Wine Spectator (2022)

92 puntos Guía Peñín (2022)

92 puntos Guía ABC (2022)

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

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