



DOMINIO DE TARES

# BEMBIBRE 2020

## LA ESENCIA DEL BIERZO ALTO



### ORIGEN

El Bierzo Alto, Castilla y León, España



### CLIMA

Atlántico continental en altura



### TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de arcilla, caliza, pizarra y esquisto



### VARIEDAD

100% Mencía



### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 80 años y 700 m de altura



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano a partir de una rigurosa selección de viñas viejas del Bierzo Alto. Fermentado con levaduras autóctonas y criado durante 15 meses en barricas de roble francés, con un afinado mínimo de 24 meses en botella.



### CATA

Vino de color rubí profundo. Nariz compleja y profunda, con frutos negros maduros, notas balsámicas, especias finas, grafito y un fondo sutil de tostado procedente de las maderas más nobles. Boca amplia, sedosa y equilibrada, con tanino pulido, textura envolvente y un final largo y fresco.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal con guisos tradicionales, carnes de caza, cordero al horno y quesos curados. Servir entre 15-16°C. Se recomienda decantar antes de servir.



### PREMIOS

96 puntos Guía Vivir el Vino (2026)  
95 puntos Proensa (2026)



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)