



DOMINIO DE TARES

BEMBIBRE 2020



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: El Bierzo Alto (León)

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, caliza, pizarra y esquisto

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Hasta 80 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 1,5 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: Mediados de septiembre

VENDIMIA 2020

Las abundantes lluvias en primavera y verano cálido han dieron lugar a vinos de perfecta maduración, nariz fragante y acidez refrescante con gran capacidad de guarda en botella.



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

BEMBIBRE 2020



ELABORACIÓN



ORIGEN: Selección rigurosa de viñas viejas del Bierzo Alto

VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Tinos de roble francés

FERMENTACIÓN: Espontánea con levaduras autóctonas,
25 días a 25°C

MACERACIÓN: Bazuqueos manuales / día

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 15 meses en barricas de roble francés

TRASIEGOS: 3 trasiegos en manguante

FILTRACIÓN: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad

AFINADO EN BOTELLA: Mínimo 24 meses



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

BEMBIBRE 2020



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí profundo, con buena capa y abundantes lágrimas.

FASE OLFATIVA

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.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia, sedosa y equilibrada, con tanino pulido, textura envolvente y un final largo y fresco.

DISFRUTE

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



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

BEMBIBRE 2020



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: Corcho natural extra flor 49 x 24 mm

CÁPSULA: 100% estaño

ETIQUETA: Tintoretto Black Pepper

CONTRAETIQUETA: Mineral Paper

CAJA: Cartón o estuche de madera

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR BOTELLA: 1,7 Kg

	Euro	US
Máximo por palet	77	105



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

BEMBIBRE 2020



PREMIOS

96 puntos Guía Vivir el Vino (2026)

95 puntos Guía Proensa (2026)

92 puntos Guía Peñín (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