



DOMINIO DE TARES

CUMAL 2021

EL PRIETO PICUDO MÁS LAUREADO



ORIGEN

Los Oteros, León, Noroeste de España



CLIMA

Continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta en arcilla sobre gravas de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 100 años y 850 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano, fermentado con levaduras naturales y criado 9-12 meses en roble francés con una media de 12 meses adicionales en botella.



CATA

Vino de color rubí brillante, con marcada nariz de flores rojas, frutas silvestres, fresa y pan tostado. Boca amplia, equilibrada y pulida, con un final largo y elegante.



SERVICIO Y MARIDAJE

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



PREMIOS

93 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