



DOMINIO DE TARES

CUMAL 2021



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: Los Oteros

MENCIÓN: V.T. Castilla y León

TOPOGRAFÍA: Llanura de meseta

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 850 m

CLIMA: Continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla sobre gravas de río

VARIEDAD: 100% prieto picudo

CEPAS POR HECTÁREA: 1.200

EDAD DE LAS CEPAS: Hasta 100 años

TIPO DE PODA: Vaso rastrojero ancestral

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre

VENDIMIA 2021

Las temperaturas suaves y lluvias abundantes durante la primavera y verano 2021 dieron lugar a una larga maduración de la uva y a vinos de una finura y elegancia inusual como hacía años que no se veían en Los Oteros.

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

CUMAL 2021



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Tinajas de roble

FERMENTACIÓN: Espontánea, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 2 remontados diarios

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 9-12 meses en barricas roble francés y 12 meses de media en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIÓN: Ligera

EMBOTELLADO: Por gravedad

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

CUMAL 2021



FASE VISUAL

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

FASE OLFATIVA

Nariz intensa de flores rojas, frutas silvestres y fresa, integradas con notas de pan tostado, café y chocolate negro.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia y equilibrada, de tanino pulido y acidez cremosa, con un final largo y elegante.

DISFRUTE

Marida con carnes al horno, guisos tradicionales, botillo, quesos de oveja y jamón ibérico de bellota. Servir entre 14-16°C. Decantar unos minutos 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

CUMAL 2021



BOTELLA: Borgoña Authentic 75cl

TAPÓN: DIAM 5 - 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Tintoretto Gesso WS 85 x 125 mm

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Gesso WS 60 x 55 mm

CAJA: Cartón ondulado de 4 mm

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

	Euro	US
Cajas 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

CUMAL 2021



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