



DOMINIO DE TARES



SONRISA 2025

PARAJE DE LA MAGDALENA



UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: El Bierzo (León)

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

PARAJE

La Magdalena (Arganza). El Paraje de La Magdalena es una finca histórica de 14 hectáreas plantadas en una sola pieza con la variedad Godello. En este enclave, donde existió un antiguo asentamiento romano, se extienden suaves colinas orientadas al sur, en un paisaje abierto y luminoso, con vistas a los montes de Ancares y al Castro Bergidum.

TOPOGRAFRÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 550 m

CLIMA: Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla, pizarra y gneis

VARIEDAD: 100% Godello

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 20 años

CONDUCCIÓN Y TIPO DE PODA: Espaldera y poda en cordón

ABONADO: Estiércol ecológico de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 4 de septiembre

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



SONRISA 2025

PARAJE DE LA MAGDALENA



ELABORACIÓN



VENDIMIA 2025

Las abundantes lluvias de primavera recargaron los suelos y favorecieron un cuajado excelente, mientras que el verano seco y luminoso permitió una uva extraordinariamente sana. El resultado fue una cosecha amplia, de gran finura y perfume natural. Los vinos de 2025 destacan por su fragancia, textura delicada y una frescura que realza la identidad del Bierzo en su expresión más fina.

TIPO DE VENDIMIA: Delicada en contenedores de 500 kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Depósitos de 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea con levadura del viñedo, 90 días entre 16-19°C

MACERACIÓN: Prensado directo

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.: Sin FML

CRIANZA: En depósito sobre sus propias lías finas

TRASIEGOS: Por gravedad cada cuatro semanas

FILTRACIÓN: 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.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com



DOMINIO DE TARES



SONRISA 2025

PARAJE DE LA MAGDALENA



FASE VISUAL

Brillante color limón con reflejos dorados, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFAVITA

Perfume fino y preciso de flores blancas, cítricos y nectarina, acompañado de una profundidad adicional de hierbas balsámicas y un sutil toque mineral que expresan con claridad el carácter inconfundible del Paraje de La Magdalena.

FASE GUSTATIVA

Boca sabrosa y equilibrada, con acidez refrescante que aporta tensión y precisión, textura cremosa bien integrada y un final largo y persistente. La sutil mineralidad y la sensación de amplitud evocan con claridad el paisaje luminoso y las suaves colinas del Paraje de La Magdalena.

DISFRUTE

Es perfecto para maridar con ensaladas, pescados, mariscos, pasta y arroz. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10-11°C.

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



SONRISA 2025

PARAJE DE LA MAGDALENA



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 y 150 cl

TAPÓN: Diam 3 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 115 x 85 mm Fasson Artisan Blanc

CONTRAETIQUETA: 60 x 40 mm Fasson Artisan Blanc

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 7,212 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	21	28
Cajas máximas por palet	105	140



DOMINIO DE TARES



SONRISA 2025

PARAJE DE LA MAGDALENA



92 puntos Guía Peñín (2025)

90 puntos Guía Gourmets (2026)