



DOMINIO DE TARES

TOMBÚ 2025

EL PRIETO PICUDO TRADICIONAL



ORIGEN

Los Oteros, Castilla y León, España



TIPO DE SUELO

Arcilla sobre grava de lecho de río



VARIEDAD

100% Prieto picudo



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

101 años a 820 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con 10% de racimo entero, "madreo tradicional", y su propia levadura natural y criado durante tres meses sobre lías en depósito.



CATA

Rosado brillante color rojo picota, nariz intensa de granada, fresa y violeta, y paladar sabroso, refrescante y distinguido con un toque especiado en el post-gusto.



SERVICIO Y MARIDAJE

Marida perfectamente con platos ligeros y de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.



PREMIOS

92 puntos Guía Vivir el Vino (2023)
92 puntos Guía del Vino Cotidiano (2021-2022)



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