



DOMINIO DE TARES

TOMBÚ 2025



VITICULTURA



UBICACIÓN: León, Noroeste de España

COMARCA: Los Oteros

MENCIÓN: V.T. Castilla y León

TOPOGRAFÍA: Llanura de meseta

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 820 m

TIPO DE SUELO: Arcilla sobre grava de lecho de río

VARIEDAD: 100% Prieto picudo

CEPAS POR HECTÁREA: 1.200

EDAD DE LAS CEPAS: 101 años

CONDUCCIÓN Y TIPO DE PODA: Vaso rastrero ancestral

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 25 de septiembre



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 Prieto Picudo en su expresión más fina.

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

TOMBÚ 2025



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 5.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura salvaje, 30 días entre 18°C

MACERACIÓN: Prensado directo con 10% de madreo tradicional (racimo entero)

DESCUBADO: A depósito

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.: Sin FML

CRIANZA: Tres meses sobre lías

TRASIEGOS: Sin crianza en barrica

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 Bemibre (LEÓN)

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



DOMINIO DE TARES

TOMBÚ 2025



FASE VISUAL

Rosado brillante de color cereza.

FASE OLFAVITA

Rosado intenso con aromas de granada, fresa y violeta, y con un complejo fondo especiado que completan una nariz tremendamente apetitosa.

FASE GUSTATIVA

Boca sabrosa de acidez refrescante y trago amable, con un post-gusto de fresa y flores rojas que conforman un vino delicado y distinguido.

DISFRUTE

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



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

TOMBÚ 2025



ENVASE



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 cl

TAPÓN: DIAM 3 44 mm

CÁPSULA: Complejo premium 55 mm

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 115 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Papel couché 55 x 60 mm

CAJA: Cartón personalizado 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 |

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

TOMBÚ 2025



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 Bemibre (LEÓN)

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