



DOMINIO DE TARES

P3 2020

LA EXCELENCIA DE LA MENCÍA

En El Bierzo Alto, a 700 metros de altitud, nace **P3** a partir de **viñedos centenarios de Mencía** cultivados en vaso. Un entorno de clima mediterráneo fresco y suelos de pizarra y arcilla que permiten una maduración lenta, preservando la frescura y la profundidad del vino.



VARIEDAD Y ORIGEN

100% Mencía. Bierzo, Castilla y León, España



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Cepas prefiloxéricas de más de 100 años y 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino de viña singular vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado en roto-fermentors de 600 L con su propia levadura natural y criado durante 12 meses en barricas de roble francés con 36 meses extra en botella.



CATA

Vino de elegante color granate, nariz compleja con aroma de frutos del bosque, regaliz, hinojo y cigarro habano. Boca refinada y sedosa.



SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para maridar con cocidos, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrir y decantar 30 minutos antes de servir. Temperatura recomendada de consumo alrededor de 16°C.



PREMIOS

98 puntos Guía Vivir el Vino (2026)
96 puntos Guía Proensa (2026)

