



DOMINIO DE TARES

P3 2020



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 700 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Pizarra y gneis sobre lecho de arcilla

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Más de 100 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 1,5 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre

VENDIMIA 2020

La añada 2020 estuvo marcada por una primavera húmeda seguida de un verano cálido y estable. Estas condiciones permitieron una maduración completa, preservando al mismo tiempo la frescura natural de la uva. Los vinos muestran equilibrio, profundidad y una excelente capacidad de guarda.



DOMINIO DE TARES

P3
MENCIA

BIERZO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SAN ROMAN DE BEMBIBRE - BIERZO ALTO - LEÓN - SPAIN

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

P3 2020



ELABORACIÓN



ORIGEN: Vino de finca singular

TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 kg

SELECCIÓN DE UVA: Doble selección en viña y bodega

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Rotofermentor roble francés 600 L

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 25 días a 25°C

MACERACIÓN: 3 rotaciones / día

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad

CRIANZA EN BOTELLA: Mínimo 36 meses

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

P3 2020



FASE VISUAL

Tinto brillante de color granate, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz compleja y precisa, donde destacan los frutos negros frescos, notas florales y un fondo especiado y mineral. Con la aireación aparecen matices de monte bajo, hierbas aromáticas y un elegante recuerdo de crianza.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado en boca con textura sedosa, tanino fino y postgusto de ciruela negra, cigarro habano y cacao.

DISFRUTE

Es muy apropiado para maridar con platos de cuchara, carnes de caza, guisos al horno y quesos curados. Se recomienda decantar varios minutos antes de servir. Temperatura recomendada de consumo alrededor de 16°C.



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

P3 2020



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 49 x 24 mm extra flor

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Tintoretto Black Pepper

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Black Pepper

CAJA: Disponible en cartón y estuches de madera

BOTELLAS POR CAJA: 6, 3 y 1 unidades

PESO POR BOTELLA: 1,7 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas de 6 por altura	11	15
Cajas de 6 por palet	77	105





DOMINIO DE TARES

P3 2020



PREMIOS

98 puntos Guía Vivir el Vino (2026)

96 puntos Guía Proensa (2026)

93 puntos Guía Peñín (2023)

