



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

GODELLO VALDEPAXARIÑAS 2025

UN LUGAR. UN VIÑEDO. UN GODELLO
NACIDO PARA EL TIEMPO



VARIEDAD Y ORIGEN

100% Godello. D.O. Bierzo, León, España



CLIMA

Atlántico-continental en altura



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

36 años a 500 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual. Fermentación espontánea con levaduras salvajes en barricas de 500 L y crianza de 6 meses sobre sus propias lías en barricas de roble francés.



CATA

Flores blancas, piel de cítrico, manzana fresca y sutiles recuerdos de frutos secos y panadería. Amplio y profundo, con textura cremosa, tensión, longitud y final salino.



POTENCIAL DE GUARDA

Creado para evolucionar durante al menos una década.



SERVICIO Y MARIDAJE

Es perfecto para maridar con pescados al horno, carnes blancas, pastas rellenas y risottos. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10-13°C.



PREMIOS

93 puntos Guía Vivir el Vino (2025)
91 puntos Guía Peñín (2025)



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