



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

GODELLO VALDEPAXARIÑAS 2025

UN LUGAR. UN VIÑEDO.

UN GODELLO NACIDO PARA EL TIEMPO



VITICULTURA



UBICACIÓN: León, Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

PARAJE: Valdepaxariñas

OROGRAFÍA: Suaves pendientes

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 500 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Arcilla ferruginosa y gravas

VARIEDAD: 100% Godello

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 36 años

TIPO DE PODA: En vaso y en cordón

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 29 de agosto

VENDIMIA 2025

Las lluvias de primavera recargaron los suelos y favorecieron un excelente desarrollo vegetativo. El verano seco y luminoso permitió una maduración lenta y una vendimia en perfecto estado sanitario. Los vinos de 2025 destacan por su precisión aromática, textura delicada y una frescura que realza la identidad del Bierzo.

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

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





DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

GODELLO VALDEPAXARIÑAS 2025

UN LUGAR. UN VIÑEDO.

UN GODELLO NACIDO PARA EL TIEMPO



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajones de 500 Kg

SELECCIÓN DE UVA: Mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Barricas de 500 L

MACERACIÓN: Prefermentativa en frío 2 h

FERMENTACIÓN: Espontánea con levaduras salvajes

CRIANZA: Roble francés 500 L seis meses sobre lías

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Con FML natural

TRASIEGOS: 1 trasiego en menguante

FILTRACIONES: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

GODELLO VALDEPAXARIÑAS 2025

UN LUGAR. UN VIÑEDO.

UN GODELLO NACIDO PARA EL TIEMPO



FASE VISUAL

Blanco brillante de color dorado, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa al ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja de flores blancas, piel de cítrico, manzana fresca y sutiles recuerdos de frutos secos y panadería.

FASE GUSTATIVA

Amplio y profundo, con textura cremosa, tensión, longitud y final salino.

POTENCIAL DE GUARDA

Creado para evolucionar durante al menos una década.

DISFRUTE

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.



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

GODELLO VALDEPAXARIÑAS 2025

UN LUGAR. UN VIÑEDO.

UN GODELLO NACIDO PARA EL TIEMPO



BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: DIAM5 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 125 x 85 mm Cottone

CONTRAETIQUETA: 60 x 55 mm de Mineral

CAJA: Cartón personalizado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

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



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

GODELLO VALDEPAXARIÑAS 2025

UN LUGAR. UN VIÑEDO.

UN GODELLO NACIDO PARA EL TIEMPO



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.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com