



DOMINIO DE TARES

EL PAISANO DE TARES 2025

EL TRAGO MÁS COOL DEL BIERZO



ORIGEN

D.O. Bierzo, Noroeste de España



TIPO DE SUELO

Arcilla, pizarra y esquistos



VARIEDAD

Mencia & Co. (Garnacha tintorera, Palomino Fino, Doña Blanca Godello)



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 65 años a 480-700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual, pisado con raspón, fermentación espontánea con levaduras indígenas del viñedo y la bodega, y crianza en antiguos cubetos de roble.



CATA

Tinto ligero de color púrpura, con aromas de violeta, ciruela, frutas del bosque y notas especiadas de hinojo. En boca es sabroso, fresco y de trago largo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Marida con gente campechana y divertida... y con todo tipo de platos, desde un tradicional potaje de berzas hasta una refinada receta nikkei. Disfrútalo fresco (10-12°C), ya sea en copa, chato o porrón, pero sobre todo en buena compañía.



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