



DOMINIO DE TARES

EL PAISANO DE TARES 2025



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: Bierzo (León)

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 480-700 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Arcilla, pizarra y esquistos

VARIEDAD: Mencía & Co. (Garnacha tintorera, Palomino Fino, Doña Blanca y Godello)

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: Hasta 65 años

TIPO DE PODA: Vaso

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 1 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2025

Primavera templada y húmeda, seguida de un verano cálido con algunas lluvias a principios de septiembre que aconsejaron adelantar ligeramente la vendimia. El resultado fueron vinos especialmente fragantes, frescos y muy fáciles de disfrutar.

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

EL PAISANO DE TARES 2025



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en pequeños cestos

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Pisado tradicional con raspón

FERMENTACIÓN: Espontánea con levaduras indígenas del viñedo y la bodega. Sin prisas, dejando que cada parcela encuentre su propio ritmo

MACERACIÓN: Suave, buscando frescura, perfume y facilidad de trago

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.: Espontánea

CRIANZA: En antiguos cubetos de roble, donde el vino respira sin que la madera tome el protagonismo

TRASIEGOS: Los mínimos necesarios, siguiendo la luna menguante

FILTRACIÓN: Mínima intervención

EMBOTELLADO: Por gravedad



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

EL PAISANO DE TARES 2025



FASE VISUAL

Ligero de color, brillante y tremendamente apetecible. Un tinto que desde la copa ya anticipa frescura y una forma diferente de entender El Bierzo.

FASE OLFAVITA

Muy expresivo y fragante, con aromas de violeta, ciruela, frutas del bosque y delicados recuerdos de hinojo. Un perfume fresco que invita a seguir bebiendo.

FASE GUSTATIVA

Jugoso, vibrante y tremendamente fácil de beber. Un vino fresco, lleno de energía, donde la fruta domina sobre la madera y la mineralidad alarga el final. De esos que, casi sin darte cuenta, te invitan a servir otra copa.

MARIDAJE

Marida sobre todo con gente campechana y divertida... y con todo tipo de platos, desde un tradicional potaje de berzas hasta comida 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



DOMINIO DE TARES

EL PAISANO DE TARES 2025



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 y 150 cl, vidrio reciclable

TAPÓN: Corcho técnico 44 x 24 mm

CÁPSULA: Dependende...

ETIQUETA: Papel 100% reciclable 115 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Papel 100% reciclable 55 x 60 mm

CAJA: Cartón 100% reciclable de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 7,212 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	21	28
Cajas máximas por palet	105	140



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

EL PAISANO DE TARES 2025



PREMIOS

Este es un vino distinto, no va a concursos,
ha sido elaborado sólo para disfrutar.

iRelax!



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