

DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2023

EL REFERENTE DEL BIERZO

DENOMINACIÓN Y ORIGEN

El Bierzo, Noroeste de España

PARAJE

Selección de parcelas en el paraje de Cabanelas, un paisaje de suaves pendientes y viejas cepas de Mencía cultivadas en vaso sobre suelos de arcilla, gneis y pizarra. Un viñedo cuya edad y singularidad dan lugar a vinos de gran profundidad, complejidad y marcada identidad berciana.

CLIMA

Mediterráneo fresco

TOPOGRAFÍA

Ondulaciones moderadas

VARIEDAD

100% Mencía

EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

85 años hasta 700 m

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia delicada en contenedores de 500 kg. Fermentación espontánea con levaduras salvajes y un 30 % de racimos enteros, favoreciendo una mayor expresión frutal. Crianza de 10 meses en roble francés y 18 meses de media en botella.

CATA

Color rubí brillante. Nariz intensa y expresiva de frutos rojos frescos, cereza y frambuesa, con delicadas notas florales, especiadas y balsámicas. Boca profunda y equilibrada, de fruta vibrante, taninos finos y textura sedosa. Final largo, fresco y complejo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal con carnes al horno, guisos tradicionales, embutidos ibéricos y quesos curados. Servir entre 14-16°C.

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