

DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS

MENCÍA 2023

VITICULTURA

UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: El Bierzo (León)

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

PARAJE

El Paraje de Cabanelas alberga un viñedo de viejas cepas de Mencía cultivadas en vaso sobre suelos de arcilla, gneis y pizarra. Un paisaje de suaves pendientes donde la edad de las viñas, la singularidad de los suelos y el microclima del Bierzo dan lugar a vinos de gran profundidad, complejidad y marcada identidad.

TOPOGRAFRÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 510 m

CLIMA: Mediterráneo fresco

TIPO DE SUELO: Arcilla, gneis y pizarra

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 85 años

CONDUCCIÓN Y TIPO DE Ppoda: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 1 de septiembre

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

MENCÍA 2023

ELABORACIÓN

COSECHA 2023

Una primavera lluviosa y de temperaturas suaves favoreció un excelente cuajado y permitió acumular importantes reservas hídricas para el verano. El resultado fue una cosecha temprana y abundante que en Dominio de Tares concluyó antes de las intensas lluvias de septiembre, dando lugar a vinos de extraordinaria elegancia y frescura, con un perfil que hacía años no se veía en El Bierzo.

VENDIMIA: Delicada, en contenedores de 500 kg

SELECCIÓN: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: 70% despalillado sin estrujar y 30% de racimos enteros

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea con levaduras salvajes, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: Parcialmente carbónica, con un 30 % de racimos enteros y dos remontados diarios

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 10 meses en roble francés y 18 de media en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIÓN: 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

MENCÍA 2023

CATA

FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí intenso con reflejos violáceos.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y expresiva de frutos rojos frescos, cereza y frambuesa, acompañados de delicadas notas florales, especias finas y un sutil fondo balsámico y mineral.

FASE GUSTATIVA

Boca profunda y equilibrada, de fruta vibrante, taninos finos y textura sedosa. Frescura y tensión que acompañan un final largo, elegante y complejo.

DISFRUTE

Ideal para acompañar carnes al horno, guisos tradicionales, embutidos ibéricos y quesos curados. Se recomienda disfrutarlo entre 14-16°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

MENCÍA 2023

ENVASE

BOTELLA: Borgoña Premium 75 cl

TAPÓN: DIAM 5 - 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: Cottone Bianco Sabbia Ultra WS 125 x 85 mm

CONTRAETIQUETA: Mineral Paper 60 x 55 mm

CAJA: Cartón personalizado 4 mm

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

MENCÍA 2023

PREMIOS

92 puntos **Guía Peñín** (2025)

93 puntos **Guía Proensa** (2022)

93 puntos **Guía Vivir el Vino** (2022)

92 puntos **Wine Spectator** (2022)

92 puntos **Guía Peñín** (2022)

92 puntos **Guía ABC** (2022)

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