



DOMINIO DE TARES

BALTOS 2021

EL MENCÍA PARA TU DÍA A DÍA



ORIGEN

D.O. Bierzo, Noroeste de España



CLIMA

Marítimo-continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas



VARIEDAD

Mencía



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 60 años a 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado de 4-6 meses en barricas de roble francés con 12 meses extra de media en botella.



CATA

De intensa capa color rubí y destellos violáceos, muestra frutas del bosque, regaliz, grafito e hinojo fresco en nariz. Tiene acidez cremosa y tanino delicado.



SERVICIO Y MARIDAJE

Marida con todo tipo de aperitivos, tapas, quesos semi-curados, carnes, pastas y arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.



PREMIOS

93 puntos Guía del Vino Cotidiano (2021-2022)
93 puntos Wine & Spirits Magazine (2021)

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