



DOMINIO DE TARES

# EL PAISANO DE TARES 2023



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

DENOMINACIÓN: D.O. Bierzo

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: Hasta 700 m

CLIMA: Atlántico-continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla, caliza, 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 2023

Añada de primavera lluviosa y temperaturas suaves, que permitió “cuajar” abundantes granos de uva y acumular reservas hídricas para los meses de verano. Ello redundó en una cosecha temprana y abundante que concluyó antes de las cuantiosas lluvias de septiembre, consiguiendo así vinos de perfil elegante y fresco como hacía años no se veían en El Bierzo.

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](http://www.dominiodetares.com)





DOMINIO DE TARES

# EL PAISANO DE TARES 2023



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual a cestos, como antaño

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Pisado con raspón

FERMENTACIÓN: Espontánea con levadura del viñedo,  
40 días a 20°C

MACERACIÓN: Moderada

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.: Espontánea, natural

CRIANZA: En “cubetos” viejos de roble

TRASIEGOS: 3 trasiegos en 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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# EL PAISANO DE TARES 2023



## FASE VISUAL

Tinto de capa ligera y color púrpura brillante.

## FASE OLFAVITA

Nariz fragante de violeta, ciruela y frutas del bosque, y especiosos tipo hinojo.

## FASE GUSTATIVA

Vino refrescante, apetitoso y de trago largo. Posee un sobresaliente post-gusto de frutas negras confitadas y mineral.

## 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](http://www.dominiodetares.com)



DOMINIO DE TARES

# EL PAISANO DE TARES 2023



PACKAGING

BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 y 150 cl reciclable

TAPÓN: 100% reciclable 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](http://www.dominiodetares.com)