



DOMINIO DE TARES

## P3 2018

### LA EXCELENCIA DE LA MENCÍA



#### ORIGEN

D.O. Bierzo, Noroeste de España



#### CLIMA

Atlántico continental



#### TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Ondulaciones moderadas de arcilla, caliza, pizarra y esquisto



#### VARIEDAD

100% Mencía



#### EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

Cepas prefiloxéricas de 100 años hasta 700 m



#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino de viña singular vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado en roto-fermentores de 600 L con su propia levadura natural y criado durante 16 meses en barricas de roble Francés con 36 meses extra en botella.



#### CATA

Vino de elegante color granate, nariz compleja con aroma de frutos negros confitados, hinojo, cigarro habano y trufa negra. Boca refinada y sedosa.



#### SERVICIO Y MARIDAJE

Muy apropiado para maridar con recetas de sabor intenso como cocidos, carnes de caza o cordero al horno. Se recomienda abrir y decantar 30 minutos antes de servir a una temperatura de 16°C.



#### PREMIOS

96 puntos Guía Proensa (2021)

93 puntos Guía Peñín (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](http://www.dominiodetares.com)