



DOMINIO DE TARES

SONRISA 2024

UN PLACER PARA EL DÍA A DÍA



ORIGEN

D.O. Bierzo, Noroeste de España



TIPO DE SUELO

Arcilla, caliza, pizarra y esquistos



VARIEDAD

100% Godello



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

20 años a 700 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado delicadamente en contenedores de 500 kg, fermentado con su propia levadura natural, crianza y afinado sobre lías en depósito durante cinco meses.



CATA

Brillante color limón con destellos dorados, nariz fragante de flores blancas, cítricos, nectarina y un complejo fondo balsámico y mineral que resalta el inconfundible carácter de la variedad godello. Boca apetitosa de acidez refrescante, textura cremosa y final persistente.



SERVICIO Y MARIDAJE

Es perfecto para maridar con ensaladas, pescados, mariscos, pasta y arroz. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10 - 11°C.



PREMIOS

92 puntos Guía Peñín (2025)

91 puntos Guía Gourmets (2024)

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