













UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: El Bierzo Alto (León)

**DENOMINACIÓN:** D.O. Bierzo

TOPOGRAFRÍA: 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: 100% Godello

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 20 años

CONDUCCIÓN Y TIPO DE PODA: Espaldera y poda

en cordón

ABONADO: Estiércol ecológico de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 28 de agosto

#### VENDIMIA 2024

Añada de primavera suave y húmeda con algunas inestabilidades a causa del granizo, que permitió acumular suficientes reservas hídricas de cara al verano, y que redundó en una cosecha escasa aunque de muy alta calidad que dio como resultado vinos de gran intensidad en nariz, buena estructura en boca y un perfecto equilibro para una larga guarda en botella.

#### VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.















TIPO DE VENDIMIA: Delicada en contenedores de 500 kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Depósitos de 20.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea con levadura del viñedo,

90 días entre 16-19°C

MACERACIÓN: Pre-fermentativa en frío de hasta 6 horas

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.: Sin FML

CRIANZA: En depósito sobre sus propias lías finas

TRASIEGOS: Por gravedad cada cuatro semanas

FILTRACIÓN: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad















#### FASE VISUAL

Brillante color limón con reflejos dorados, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

### FASE OLFAVITA

Fragante perfume de flores blancas, cítricos, nectarina y un complejo fondo balsámico y mineral que resalta el inconfundible carácter de la variedad godello.

### FASE GUSTATIVA

De boca sabrosa, muestra una acidez refrescante y textura cremosa con un final persistente que invitan al paladar a seguir disfrutando.

#### **DISFRUTE**

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















BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 y 150 cl

TAPÓN: Diam 3 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 115 x 85 mm Fasson Artisan Blanc

CONTRAETIQUETA: 40 x 60 mm Fasson Artisan Blanc

CAJA: Cartón blanco ondulado 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















92 puntos Guía Peñín (2025)

92 puntos **Guía del Vino Cotidiano** (2021-2022)

91 puntos **Guía Gourmets** (2024)

91 puntos Decanter (2021)