



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2012

EL IMPRESCINDIBLE DEL BIERZO



ORIGEN

BIERZO, CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA



VARIEDAD

100% Mencía



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 9 meses en barricas de roble francés y americano con 6 meses extra en botella.



CATA

Es un vino de intenso color rojo picota, con nariz de frutos rojos y negros confitados, recuerdos de panadería y frutos secos tostados. Con boca pulida, equilibrada y de gran cuerpo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Para compartir platos de sabor intenso, como cocidos hechos a fuego lento, carnes asadas de ternera o cordero al horno. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servirlo a unos 14 - 16°C.



PREMIOS

Medalla de plata Decanter Asia Wine Awards (2015)
94 puntos Wine Enthusiast Magazine (2015)
92 puntos Guía Peñín (2015)
95+ puntos Decanter (2013)
Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles (2013)
Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles (2011)



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodetares.com