



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2012



VITICULTURA



UBICACIÓN: BIERZO, NOROESTE DE ESPAÑA

TOPOGRAFÍA: Ondulaciones moderadas

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 650 m

CLIMA: Mediterráneo moderado y húmedo

TIPO DE SUELO: Arcilloso-calizo sobre lecho de pizarra

VARIEDAD: Mencía

CEPAS POR HECTÁREA: 3.500

EDAD DE LAS CEPAS: 60 años

TIPO DE PODA: Vaso

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 2 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 de septiembre aprox.

VENDIMIA 2011

Cálida y de humedad moderada. Produjo una maduración larga y equilibrada sin grandes problemas fúngicos.



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2012



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 15 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Inox de 10.000 y 20.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 25 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 remontados / día de 20 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica con bacterias naturales

CRIANZA: 9 meses en barricas nuevas y usadas de 225 L

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Diatomea y cartuchos de calidad alimentaria

EMBOTELLADO: Cuidadosamente a 1.500 botellas / hora



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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2012



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí en el centro de la copa y reflejos granate en los bordes, con marcada opacidad, que además deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja, con un marcado aroma a frutos rojos y negros confitados con recuerdos de regaliz, clavo y frutos secos gracias a su larga crianza en bodega de roble francés y americano.

FASE GUSTATIVA

Seco en boca, con marcada acidez y alcohol, tanino pulido y redondo y con gusto a grosella negra, arándano, ciruela pasa, pino y panadería. Tiene a su vez un paso por boca suave, equilibrado y persistente.

DISFRUTE

Es muy adecuado 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 servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14 - 16°C. Nunca muy fresco ni demasiado caliente.



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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2012



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Pegatina roja protección corcho

ETIQUETA: 130 x 90 mm, papel Tintoreto Gesso con barniz en relieve

CONTRAETIQUETA: 75 x 65 mm, papel couché reimprimible

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	11	15
Cajas máximas por palet	77	105



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



DOMINIO DE TARES

CEPAS VIEJAS 2012



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)

Medalla de oro Vinalies (2011)

Medalla de plata International Wine Challenge (2011)

92 puntos Parker (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