

Dominio de Tares

Cepas Viejas 2008

INTRODUCCIÓN

Tinto

ORIGEN

D.O. Bierzo, León

PRODUCCIÓN

Edición limitada a 190.000 botellas

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS ACUMULADOS EN SU HISTORIA

Gran mención Vintaly 2002

Medalla de Oro Bachuss 2002

Medalla de Plata Burdeos 2002

Medalla de Plata Londres 2002

Ganador cata Diario El Mundo Nov. 2003 mejor vino de España

Medalla de Oro Salón Int. del Vino 2005

Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2006

Guía Peñín: 94 puntos

Wine Spectator: 90 puntos

Wine & Spirits: 91 puntos

Tanzer: 91 puntos

Hong Kong International Wine Challenge 2010: Medalla de Plata

INFORMACIÓN TÉCNICA

Viticultura: selección de los viñedos con cargas de 4.000 kg. por hectárea y 60 años de antigüedad, con plantación en vaso sobre suelos arcilloso-calcáreos con alto contenido en pizarra.

Conducción: En vaso

Vendimia: manual en cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual.

Variedades: Mencía 100%

Fermentación alcohólica:

Duración: 12 días

Temperatura: 30 °

Fermentación maloláctica: 100% en barrica francesa

Permanencia en barrica:

Capacidad: 225 litros

Años de útil.: Nuevo y 2º año

Tipo roble: Francés (Allier & Nevers)

Tostado: Ligero, medio

Tiempo de permanencia: 9 meses

Análisis:

Contenido alcohólico: 13,5º

Acidez Total: 4,8 g/l

Azúcar residual: 1,6 gr/l

Ph: 3,6

Método de clarificación: Albúmina natural

Filtrado: Sin Filtrado

NOTAS DE CATA

En este vino se aprecia toda la sutileza y la elegancia de la variedad Mencía. Picota de capa alta. Nariz presencia inicial de cueros que acaban integrándose en aromas de frutillos negros en confitura, hay un matiz leve balsámico como de regaliz negro, hojarasca verde con tierra, especiados y frutillos del bosque en confitura, que le brindan un agradable final.

En boca es rico, glicérico, especiado (cacao), con fruta negra bañada en chocolate y regaliz, de excelente paso y longitud, mineral con casis y notas balsámicas.

Recomendamos servirlo a una temperatura de 18º en copa de balón y cristal fino.

