




DOMINIO DOSTARES


**Distribuciones
Oca**

Cumal



FICHA TÉCNICA: Tras consagrarse como una de las bodegas más sólidas en el nuevo panorama de vinos del Bierzo, Dominio de Tares inicia una nueva aventura en Zamora con una nueva bodega (de nombre muy similar, Dominio Dos Tares) y apostando por una variedad autóctona hasta hoy muy poco valorada para tintos de calidad, la Prieto Picudo.



VARIEDADES: Prieto Picudo 100%.



GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Vino elaborado a partir de uvas procedentes de nuestros viñedos viejos de más de 90 años situados en el municipio de Pajares de los Oteros. El viñedo está situado a 810 metros de altitud sobre el nivel del mar con suelos fuertes, ácidos, profundos, de textura franco-arenosa, con gran profusión de cantos rodados. Esta conformación del suelo permite un excelente drenaje en épocas de lluvia, al mismo tiempo que ayuda a desarrollar un potente sistema radicular que proveerá / suministrará de agua a la planta durante la época de maduración. La fermentación maloláctica la realiza en roble americano y posteriormente realiza la crianza en barricas nuevas de 225ml de roble francés y húngaro durante 15 meses de los que 3 están sobre sus propias lías haciendo el "batonnage" cada 48h.



NOTA DE CATA:

Precioso vestido rojo granate intenso con matices budeos. Limpio y brillante. En nariz es intenso, limpio, con aromas a frutas rojas maduras (arándanos, fresas, ciruelas), tonos de maderas nobles con agradables tostados y fondos de casís. En boca es seco, cálido, de acidez sostenida, estructurado pero amable, amplio, muy persistente, y de elegante posgusto.

