

Viñedo

Situada en el municipio de Pajares de los Oteros, en la provincia de León, la finca de Dominio DosTares cuenta con cepas que alcanzan los 110 años de edad. La vid, de racimos apretados, tiene un tipo de conducción en 'rastra' consistente en un doble cordón rastrero apoyado en el terreno, que obliga a establecer un plan de viticultura riguroso para su poda y mantenimiento.

Vineyard

Settled in the municipality of Pajares de los Oteros (León), Dominio DosTares plot counts on up to 110 years old vines. The vine, with very tight bunches and creeping spur pruning growing system, force an strict viticulture pruning and maintenance plan.



Los Barredos, 4 | San Román de Bembibre | 24318 León, España
Teléfono: +34 987 514 550 | Fax: +34 987 514 570
www.dominiodostares.com | info@dominiodostares.com



Dominio DosTares

La bodega Dominio DosTares tiene el objetivo de obtener la más alta expresión del *terroir* y la variedad Prieto Picudo, un tipo de uva autóctona de las provincias de León y Zamora, donde tan solo existen 1.000 hectáreas cultivadas. La peculiaridad de esta casta ofrece múltiples posibilidades para la elaboración de vinos tintos únicos y rosados originales de gran potencial aromático y equilibrada personalidad.

The main aim of Dominio DosTares is to obtain the highest expression from *terroir* and Prieto Picudo grape, an indigenous variety from León and Zamora provinces, where there exist less than 1,000 ha. The special feature of this grape provides numerous possibilities for unique red and original rosé wines, with a great aromatical potential and balanced personality.



Tombú

Prieto picudo 100% | V.T. Castilla y León

Rosado | Rosé
Joven | Young

Edad del viñedo: Más de 80 años
Age of the vines: 80 and older

Vino rosado joven, elaborado mediante la técnica del 'madreo', consistente en introducir racimos enteros sanos al mosto durante la fermentación. Es el acompañante perfecto de ensaladas, pastas, arroces y pescados.

The technique used for the production of this rosé wine is called 'madreo', a traditional system consisting of entering whole bunches in the tank once the must starts fermentation. Tombú is the perfect pairing for salads, pasta, rice and fish.



Estay

Prieto picudo 100% | V.T. Castilla y León

Tinto | Red
6 meses en barrica de roble francés y americano
6 months in French and American oak

Edad del viñedo: Más de 90 años
Age of the vines: 90 and older

Vino tinto con un breve paso por barrica. La Prieto Picudo alcanza una gran sensación de equilibrio combinando el frescor y la carga frutal de cepas de más de 90 años. Ideal para maridar con churrascos y barbacoas.

Red wine with a slight oak ageing. Prieto Picudo grape reaches a great balanced freshness and fruity aromas from 90 and older vines. Nice pairing for barbecues and casual meals.



Cumal

Prieto picudo 100% | V.T. Castilla y León

Tinto | Red
15 meses en barrica de roble francés
15 months in French oak

Edad del viñedo: Más de 100 años
Age of the vines: 100 and older

En lo alto de los oteros se asientan las cepas más antiguas de la variedad Prieto Picudo, conducidas en doble cordón rastrero. La elevada altitud de los viñedos y el paso por barrica hacen de Cumal un vino elegante, idóneo para acompañar carnes rojas, guisos y asados de caza.

At the top of the 'cumales', small hills spreading the landscape, grow the oldest creeping spur pruning of Prieto Picudo vines. The high altitude of the vineyards and the oak ageing make this wine an elegant red, perfect to pair with red meat, stews and game dishes.

