

# ESTAY 2015



VITICULTURA



UBICACIÓN: León, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Llanura de meseta

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 850 m

CLIMA: Continental seco

TIPO DE SUELO: Arcilloso-calizo con guijarros de río

VARIEDAD: 100% Prieto Picudo

CEPAS POR HECTÁREA: 2.200

TIPO DE PODA: Doble Guyot

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre aprox.

## VENDIMIA 2015

Añada excelente, la sequía y el calor combinados con las frescas noches de la meseta provocaron un contraste térmico idóneo, dando lugar a vinos de color intenso, florales y perfumados con buen equilibrio en boca, finura y con gran potencial de guarda.

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.dominiodostares.com](http://www.dominiodostares.com)

# ESTAY 2015



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 20.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 28 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 remontados / día de 20 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica con bacterias natural

CRIANZA: 4 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



# ESTAY 2015



## FASE VISUAL

Rosado brillante de color picota en el centro de la copa y reflejos salmón en los bordes mostrando una densidad intensa.

## FASE OLFATIVA

Nariz elegante, con un marcado aroma a frutos rojos y negros frescos, recuerdos de regaliz, clavo, canela y vainilla gracias a su crianza en barricas usadas de roble francés y americano.

## FASE GUSTATIVA

Fresco en boca, con marcada acidez y alcohol, tanino redondo y con gusto a arándano, ciruela negra, pimienta y tofe. Tiene a su vez un paso por boca fresco y elegante.

## DISFRUTE

Descorchar unos minutos antes de beber y atemperar a unos 14°C para disfrutarlo en toda su plenitud. Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.



# ESTAY 2015



BOTELLA: Bordelesa 75 cl Élite Antique 316 mm

TAPÓN: Corcho natural colmatado 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo 55 mm

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 105 x 130 mm

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 105 x 65 mm

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	25	30
Cajas máximas por palet	100	120





# ESTAY 2015



88 puntos Guía Peñín (2017)

90 puntos Parker (2011)

