



CUMAL 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: 1.200

EDAD DE LAS CEPAS: 98 años

TIPO DE PODA: Vaso de porte rastrero

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre aprox.

VENDIMIA 2015

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 Bembibre (LEÓN)

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



CUMAL 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 10.000 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 naturales

CRIANZA: 9 - 12 meses en barricas nuevas y usadas de 225 L

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Muy cuidadosos, respetando el producto

EMBOTELLADO: Por gravedad a 1.500 botellas / hora



CUMAL 2015



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí, con marcada opacidad, que además deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz compleja y profunda, con aroma a frutos rojos y negros confitados, rosa, violeta, almendra y pistachos tostados.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado y denso en boca, con entrada seca, sedosa acidez y alcohol, tanino muy pulido y con gusto a frutillas maduras, flores, panadería y monte bajo.

DISFRUTE

Es muy adecuado para compartir con platos como cocidos, carnes asadas y guisadas o arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14°C. Nunca muy fresco ni demasiado caliente.



CUMAL 2015



BOTELLA: Borgoña Júpiter 75 cl 900 gr

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm calidad primera

CÁPSULA: Estaño negro y grabado en bronce

ETIQUETA: Tintoretto Gesso 100 x 90 mm con barniz en relieve

CONTRAETIQUETA: Papel couché reimprimible 60 x 90 mm

CAJA: Disponible en cartón y estuches de madera

BOTELLAS POR CAJA: 6, 3 o 1 unidades

PESO POR BOTELLA: 1,7 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas de 6 por altura	11	15
Cajas de 6 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.dominiodostares.com



CUMAL 2015



94 puntos Guía Peñín (2018)

93 puntos Guía Peñín (2017)

Medalla de plata Vinalies (2013)

Medalla de oro IWC Catavinum (2012)

Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles (2011)

Medalla de oro International Wine Guide (2011)

92 puntos Parker (2011)