

TOMBÚ 2016



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

EDAD DE LAS CEPAS: 15 años

TIPO DE PODA: Doble Guyot

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre aprox.

VENDIMIA 2016

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

TOMBÚ 2016



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 15 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado y prensado

DEPÓSITOS: Inox de 10.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 25 días a 16°C

MACERACIÓN: Prensado sin maceración

DESCUBADO: A depósito

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Con bacterias naturales

CRIANZA: 5 meses sin remover sobre lías

TRASIEGOS: 2 trasiegos de limpieza

FILTRACIONES: Cartuchos de calidad alimentaria

EMBOTELLADO: Cuidadosamente a 1.500 botellas / hora

TOMBÚ 2016



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 intensa y compleja, con un marcado aroma a frutos rojos confitados con recuerdos de rosa, violeta, mazapán y brioche gracias a su crianza sobre lías.

FASE GUSTATIVA

Boca sedosa, con una entrada golosa, marcada acidez y moderado alcohol, con gusto a fresa, arándano, grosella y mora. Tiene a su vez un paso por boca delicado, equilibrado y persistente.

DISFRUTE

Es perfecto para degustar junto a platos de consistencia ligera y media, como aperitivos, tapas, pescados al horno, pastas y arroces. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10 - 11°C, nunca excesivamente frío.



TOMBÚ 2016



BOTELLA: Bordelesa Sensación Blanca 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo 55 mm

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 136 x 78 mm con barniz en relieve

CONTRAETIQUETA: Papel couché reimprimible 82 x 60 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


DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2016



88 puntos Guía Peñín (2017)

90 puntos Wine Spectator (2016)

Medalla de oro International Wine Guide (2011)

Medalla de oro Le Mondial du Rosé (2011)



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