



DOMINIO DOSTARES

ESTAY 2016

LA ESENCIA DEL PRIETO PICUDO



ORIGEN

León, Noroeste de España



CLIMA

Continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta en suelo arcilloso-calizo con guijarros de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



ALTITUD DE LAS CEPAS

850 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y crianza durante 4 meses en barricas de roble francés y americano con 6 meses extra de crianza en botella.



CATA

Color rubí con aroma de frutos del bosque, hoja de tabaco y regaliz. Su paladar es fresco y persistente.



SERVICIO Y MARIDAJE

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



PREMIOS

88 puntos Guía Peñín (2017)
90 puntos Parker (2011)

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bemibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodostares.com