



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2016

EL PRIETO PICUDO TRADICIONAL



ORIGEN

León, Noroeste de España



CLIMA

Continental seco



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta arcillosa-caliza con guijarros de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

15 años a 850 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo y fermentado con su propia levadura tras un prensado ligero sin maceración para obtener el máximo de fruta sin verdor.



CATA

Rosado brillante de color picota, con nariz de frutos rojos, pétalos rosa y flores blancas. Con boca fresca, amplia y equilibrada.



SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para degustar junto a platos de consistencia ligera y media, como aperitivos, tapas, pescados al horno, patatas y arroces. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10-11°C.



PREMIOS

88 puntos Guía Peñín (2017)
90 puntos Wine Spectator (2016)
Medalla de oro International Wine Guide (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