



DOMINIO DOSTARES

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



DOMINIO DOSTARES

# TOMBÚ 2016



ELABORACIÓN



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

---

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)



DOMINIO DOSTARES

# 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.

---

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodostares.com](http://www.dominiodostares.com)



DOMINIO DOSTARES

# 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

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)





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 Bemibre (LEÓN)

Tel.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - [www.dominiodostares.com](http://www.dominiodostares.com)