



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2018



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: 2.500

EDAD DE LAS CEPAS: 18 años

TIPO DE PODA: Guyot

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre aprox.

VENDIMIA 2018

Añada con primavera húmeda, verano cálido y vendimia tardía que dio lugar a vinos elegantes en nariz y refrescantes en boca; de gran equilibrio y sin excesos.

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



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2018



ELABORACIÓN



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, 30 días a 18°C

MACERACIÓN: Sangrado y prensado sin maceración

DESCUBADO: A depósito

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sin maceración carbónica

CRIANZA: 6 meses sobre lías en estático

TRASIEGOS: 2 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Cartuchos alimentarios amicróbicos de PES

EMBOTELLADO: Por gravedad 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



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2018



FASE VISUAL

Rosado brillante de color rojo picota con reflejos salmón en los bordes de la copa.

FASE OLFATIVA

Nariz intensa y compleja con marcado aroma de frutos rojos frescos, frutillas salvajes, violeta y toques especiados de pimienta blanca.

FASE GUSTATIVA

Boca sedosa con entrada redonda, marcada acidez y equilibrado alcohol, que deja un post-gusto de fresa y frambuesa y tiene un paso por boca delicado y persistente.

DISFRUTE

Marida perfectamente con platos ligeros y de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.

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



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2018



BOTELLA: Bordelesa Sensación 75 cl

TAPÓN: Corcho natural 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium 55 mm

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 136 x 78 mm

CONTRAETIQUETA: Papel couché 82 x 60 mm

CAJA: Cartón personalizado 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



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2018



Mejor rosado de España Guía Gourmets (2019)

90 puntos Wine Spectator (2016)

88 puntos Guía Peñín (2017)

90 puntos Wine Spectator (2016)

Mejor rosado de España Verema (2012)

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