



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2018

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, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 6 meses sobre lías en depósito.



CATA

Rosado brillante de pálido color cereza y brillos salmón, nariz intensa de frutos rojos y silvestres y paladar refrescante, equilibrado y sedoso, con un ligero toque especiado en el post-gusto.



SERVICIO Y MARIDAJE

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



PREMIOS

Mejor rosado de España Guía Gourmets (2019)
90 puntos Wine Spectator (2016)
Mejor rosado de España Verema (2012)

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