



DOMINIO DOSTARES

# TOMBÚ 2019

---

## EL PRIETO PICUDO TRADICIONAL

---



### ORIGEN

Los Oteros, Castilla y León, 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 color fresa y reflejos salmón. Nariz intensa de fresa y frutillas. Paladar sabroso, refrescante y equilibrado, con un ligero toque mineral en el posgusto.



### 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

92 puntos Vivir el Vino (2020)  
Mejor rosado de España Guía Gourmets (2019)  
90 puntos Wine Spectator (2016)

---

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)