



DOMINIO DOSTARES

ESTAY 2018

LA ESENCIA DEL PRIETO PICUDO



ORIGEN

León, Noroeste de España



CLIMA

Mediterráneo continental en altura



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta en suelo arcilloso-calizo con guijarros de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



ALTITUD DE LAS CEPAS

Hasta 120 años a 850 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con la propia levadura natural y criado de 4-6 meses en barricas de roble francés con 12 meses extra de media en botella.



CATA

Vino de intenso color violáceo con marcada nariz flores rojas, frutas silvestres, fresa, pan tostado y trufa blanca. Boca refrescante y sabrosa, con post-gusto de pastel de frutos rojos.



SERVICIO Y MARIDAJE

Marida con todo tipo de aperitivos, tapas, quesos semi-curados, carnes, pastas y arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14°C, nunca muy fresco ni demasiado caliente.

VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

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

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodostares.com