



DOMINIO DOSTARES

# ESTAY 2018



VITICULTURA



UBICACIÓN: León, Noroeste de España

TOPOGRAFÍA: Llanura de meseta

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 850 m

CLIMA: Mediterráneo continental en altura

TIPO DE SUELO: Arcilla sobre gravas de río

VARIEDAD: Prieto picudo

CEPAS POR HECTÁREA: 1.200

EDAD DE LAS CEPAS: Hasta 120 años

TIPO DE PODA: Vaso rastrero ancestral

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre aprox.

## VENDIMIA 2018

Añada de 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](http://www.dominiodostares.com)



DOMINIO DOSTARES

# ESTAY 2018



ELABORACIÓN



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Pequeñas partidas de 10.000 L

FERMENTACIÓN: Espontánea, 21 días a 25°C

MACERACIÓN: 2 remontados / día de 15 minutos

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica

CRIANZA: 4-6 meses en barricas roble francés y 12 meses de media en botella

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Ligera y respetuosa con el vino

EMBOTELLADO: Por gravedad

---

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

# ESTAY 2018



## FASE VISUAL

Tinto brillante de color violáceo y buena capa, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

## FASE OLFATIVA

Intensa nariz de flores rojas, frutas silvestres, fresa y pan tostado, que se funden con notas complejas de trufa blanca y monte bajo.

## FASE GUSTATIVA

Boca refrescante y equilibrada de tanino meloso y acidez bien integrada, que muestra un apetecible post-gusto de pastel de frutos rojos y notas cremosas de la maloláctica en barrica.

## DISFRUTE

Marida con todo tipo de aperitivos, tapas, quesos semicurados, carnes, pastas y arroces. Se recomienda abrir y decantar 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 Bembibre (LEÓN)

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



DOMINIO DOSTARES

# ESTAY 2018



BOTELLA: Borgoña BG NOVA 75cl

TAPÓN: Corcho natural colmatado 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo premium

ETIQUETA: 85 x 115 mm de polipropileno

CONTRAETIQUETA: 60 x 55 mm de polipropileno

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 7,212 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	21	28
Cajas máximas por palet	105	140

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)