



DOMINIO DOSTARES

TOMBÚ 2020

EL PRIETO PICUDO TRADICIONAL



ORIGEN

Los Oteros, Castilla y León, España



CLIMA

Continental



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta arcillosa-caliza con guijarros de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

100 años a 820 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 salmón pálido, nariz intensa de fresa y frutillas y paladar sabroso, refrescante y equilibrado con un ligero toque mineral 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

93 puntos Guía Vivir el Vino (2021)
91 puntos Guía del Vino Cotidiano (2020-2021)
90 puntos Guía Gourmets (2020)

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