



DOMINIO DOSTARES

CUMAL 2018



VITICULTURA



UBICACIÓN: Noroeste de España

COMARCA: Los Oteros

MENCIÓN: V.T. Castilla y León

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: 100% 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



DOMINIO DOSTARES

CUMAL 2018



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 18 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Tinajas de roble

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: 9-12 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



DOMINIO DOSTARES

CUMAL 2018



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí 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 más complejas de café, cedro y trufa negra.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia y equilibrada de tanino pulido y acidez cremosa, que muestra un apetecible post-gusto de pastel de panadería y torrefactos.

DISFRUTE

Marida con platos como carnes al horno, cocidos, botillo, quesos de oveja o jamón ibérico de bellota. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14-16°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.: 987 514 550 - Fax: 987 514 570 - www.dominiodostares.com



DOMINIO DOSTARES

CUMAL 2018



BOTELLA: Borgoña Authentic 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: 8 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	11	15
Cajas máximas por palet	77	105

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



DOMINIO DOSTARES

CUMAL 2018



93 puntos Guía Peñín (2019, 2020 y 2021)

91 puntos Parker (2011)

