



DOMINIO DE TARES



BALTOS BIERZO, NOROESTE DE ESPAÑA

Variedad:
100% Mencia.

Reposo:
4 meses de Crianza en barricas roble francés.

Grado Alcohólico:
14,0 %.

Temperatura de servicio:
14º C.

Notas de Cata:

Tinto brillante de color rubí en el centro de la copa y re ejos granate en los bordes, con moderada opacidad, que además deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado. Nariz elegante, con una marcado aroma a frutos rojos y negros frescos, recuerdos de regaliz, clavo, monte-bajo y vainilla gracias a su crianza en barricas usadas de roble francés y americano. Fresco en boca, con moderada acidez y alcohol, tanino vivo y con gusto a arándano, ciruela, mora y pimienta. Tiene a su vez un paso por boca intenso y persistente.

Maridaje:

Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.