



## DOMINIO DE TARES



### **CEPAS VIEJAS** BIERZO, NOROESTE DE ESPAÑA

**Variedad:**  
100% Mencía.

**Reposo:**  
9 a 12 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés.

**Grado Alcohólico:**  
14,5 %.

**Temperatura de servicio:**  
14 - 16° C.

#### **Notas de Cata:**

Tinto brillante de color rubí en el centro de la copa y re ejos granate en los bordes, con marcada opacidad, que además deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado. Nariz intensa y compleja, con un marcado aroma a frutos rojos y negros con tados con recuerdos de regaliz, clavo y frutos secos gracias a su larga crianza en barrica de roble francés y americano. Seco en boca, con marcada acidez y alcohol, tanino pulido y redondo y con gusto a grosella negra, arándano, ciruela pasa, pino y panadería. Tiene a su vez un paso por boca suave, equilibrado y persistente.

#### **Maridaje:**

Es muy adecuado para compartir platos de sabor intenso, como cocidos hechos a fuego lento, carnes asadas de ternera o cordero al horno.