



DOMINIO DE TARES

LA SONRISA DE TARES 2016

DISFRÚTALO CON UNA SONRISA



ORIGEN

El Bierzo, Noroeste de España



TIPO DE SUELO

Pizarra y esquisto sobre lecho de pizarra



VARIEDAD

100% Godello



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

15 años a 650 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural, crianza y afinado sobre lías en depósito durante 5 meses.



CATA

Blanco brillante de color limón pálido, nariz perfumada a cítricos y manzana verde. Paladar refrescante con acidez mineral, cuerpo ligero, suave y final largo.



SERVICIO Y MARIDAJE

Recomendamos maridarlos con moluscos, mariscos, tapas ligeras y ensaladas. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10 - 11°C.



PREMIOS

89 puntos Guia Peñín (2016)



VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.

Los Barredos, 4 - 24318 San Román de Bembibre (LEÓN)

Tel.: +34 987 514 550 - Fax: +34 987 514 570 - www.dominiodetares.com