



DOMINIO DE TARES



## BEMBIBRE

D.O. BIERZO, LEÓN

**PRODUCCIÓN:** 30.000 botellas y 250 magnums

### INFORMACIÓN TÉCNICA SOBRE EL VINO

#### VITICULTURA

**Suelos:** 6 pagos seleccionados entre los mejores de la zona, localizados en laderas con hasta un 22% de inclinación. Viñedos asentados en laderas con suelos de grava y pizarra.

**Edad de las cepas:** 80 años

**Conducción:** Gobelet

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kilos y selección en mesa.

**Variedad:** Mencía 100%

#### FERMENTACIÓN ALCOHOLICA:

**Duración:** 25 días

**Temperatura:** 32°

**Fermentación Maloláctica:** 100% en roble francés

**Crianza en barrica:**

**Capacidad :** 225 litros

**Edad de la barrica:** nuevas

**tipo:** Francés (Allier)

**Tostado:** Medio y alto

**Crianza :** 15 meses

#### ANÁLISIS:

**Alcohol:** 14°

**Acidez total:** 4,8 g/l

**Azúcar residual:** <2 gr/l

**Ph:** 3,6

**Método de clarificado:** Albúmina natural

**Diltrado:** Sin Filtrado

### NOTAS DE CATA

Este vino muestra toda la complejidad y la elegancia de la variedad Mencía. En fase visual luce un color rojo picota muy cubierto con tonalidades violáceas en el menisco. En nariz aparecen recuerdos frutales muy intensos de frutas rojas (frambuesa, cereza) y una potente ciruela negra, así como tonos florales de la gama de las rosas y las violetas, vegetales muy elegantes y complementarios, hojarasca verde, tabaco y maderas aromáticas (sándalo) que le brindan un toque ciertamente perfumado.

En boca muestra una muy buena estructura con un paso en boca graso, pleno, suave y elegante. Final amplio y muy largo con una muy buena persistencia es guiado por una excelente acidez, fruta negra y balsámicos, con aportes de tostados (cacao) y menta en el posgusto donde vuelve a aparecer el corazón de la ciruela negra y especiados.

