

# DOMINIO DE TARES



**Nombre:** BALTOS

**Origen:** BIERZO , LEÓN

**Variedad:** 100% MENCÍA

**Grado Alcohólico:** 13,5%

## **Elaboración:**

Para la elaboración de este vino, se ha usado uvas de Mencía de diferentes viñedos a lo largo del Bierzo, buscando una buena armonía en la combinación de diferentes suelos y diferentes microclimas.

La vendimia en el Bierzo usualmente es efectuada en la segunda mitad del mes de Septiembre, para finalizar en la primera semana de Octubre en los Pagos de Bierzo Alto.

Después de un seguimiento intensivo de las maduraciones, la vendimia es efectuada en cajas de 15Kg. Y trasladada a la bodega para una selección manual en mesa de selección. Seguidamente se procede al despallado total donde el raspón es separado de la baya, que son ligeramente rotas antes de comenzar con la maceración de dos semanas con sus hollejos. Después de que la fermentación ha sido completada, el vino resultante pasa a las barricas de roble francés y americano, de 1 a 3 años de uso, donde permanecerá en una crianza variable entre 4 y 7 años.

## **Notas de Cata:**

**Color:** Este vino ofrece un color rojo cereza intenso con matices violáceos.

**Aroma:** En nariz, se muestra potente con notas de frutas rojas maduras y matices florales de la gama de los violetas y toques minerales.

**Sabor:** Boca fresca, suave y elegante, paso amplio, sabroso , pleno de sensaciones varietales, con unos taninos dulces y una acidez muy bien integrada.

**Temperatura de Servicio:** 16 °C.