



# DOMINIO DE TARES

cepas viejas

## Introducción

Nombre: CEPAS VIEJAS  
 Origen: D.O. BIERZO, LEON  
 Producción: Edición limitada de 160.000 botellas  
 Premios:  
 Medalla de Oro Bachuss 2002  
 Medalla de Plata Burdeos 2002  
 Medalla de Plata Londres 2002  
 Ganador cata Diario El Mundo Nov. 2003 mejor vino de España  
 Medalla de Oro Salón Internacional del Vino 2005  
 Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2006  
 Medalla de Plata Sélection Mondiale des Vins Canada 2008  
 Wine Spectator 90 puntos  
 Wine & Spirits 91 puntos  
 Tanzer 91 puntos  
 Parker 90 puntos  
 Guía Peñín 2009 93 puntos

## Información Técnica

VITICULTURA Selección de los viñedos del Bierzo con cargas no superiores a los 4.000 kg por hectárea y 60 años de antigüedad, con plantación en vaso sobre suelos arcilloso-calcáreos con alto contenido en pizarra.

Suelo: Suelos arcillosos calcáreos con alto contenido en pizarra

Edad del viñedo: 60 años de antigüedad

Conducción: En vaso

Vendimia: Vendimia en cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual.

Variedades: Mencía 100%

Fermentación alcohólica:

Duración: 12 días

Temperatura: 30 °

Fermentación maloláctica: 100% en barrica americana y francesa

Permanencia en barrica:

Capacidad: 225 litros

Años de útil.: Nuevo y 2º año

Tipo roble: Americano (Missouri) y Francés (Allier & Nevers)

Tostado: Ligero, medio

Tiempo de permanencia: 9 meses

Análisis:

Contenido alcohólico: 13,5°

Acidez Total: 4,8 g/l

Azúcar residual: 1,6 gr/l

Ph: 3,6

Método de Clarificación: Albúmina natural

Filtrado: Sin Filtrado

## Notas de Cata

En este vino se aprecia toda la sutileza y la elegancia de la variedad Mencía.

Picota de capa alta. Nariz presencia inicial de cueros que acaban integrándose en aromas de frutillos negros en confitura, hay un matiz leve balsámico como de regaliz negro, hojarasca verde con tierra, especiados y frutillos del bosque en confitura, que le brindan un agradable final. En boca es rico, glicérico, especiado (cacao), con fruta negra bañada en chocolate y regaliz, de excelente paso y longitud, mineral con cassis y notas balsámicas.

Recomendamos servirlo a una temperatura de 18° en copa de balón y cristal fino. "



## Notas de Elaboración



El nombre Cepas Viejas describe el origen y antigüedad de este vino. Viñedos de 60 años que crecen en terrazas y laderas con suelos de grava y pizarra férrea. Estas características, las del suelo y las de las cepas plantadas en él, producen de modo natural una carga por hectárea de 4.000 kg. La fruta procedente de estos viñedos presenta una relación hollejo-pulpa (pulpa muy gruesa y bajo contenido de agua en la pulpa) muy favorable para la obtención de vinos de alta calidad.

Para la elaboración de este vino fue seleccionada la mejor fruta en un punto de madurez que nos ofrecerá una buena concentración fenólica sin perder una viva acidez, que, a su vez, brindará una gran frescura al vino final.

La vendimia de estos pagos empieza en torno al 15 de septiembre y después de una selección en el propio viñedo llega a la bodega en cajas de 15 kg. Allí, nuevamente es clasificada manualmente en la mesa de selección.

Realizamos un despalillado total y empezamos una maceración de tres semanas donde mediante remontados extraemos todo el potencial aromático y de sabor posible.

Finalmente es depositado en barricas de roble francés (Allier y Nevers) y americano (Missouri), de 1 a 2 años de uso, donde realizará la fermentación maloláctica y envejecimiento durante 9 meses.



## Presentación

### Etiqueta frontal:

Formato: 95 mm x 60 mm

Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.

Estampación. Papel reciclable.

### Etiqueta Posterior:

Formato: 59 mm x 65 mm

Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.

Estampación. Papel reciclable.

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

Ean 13: 8437002369040

UPC: 737686200041

Código EAN/UPC bot. 500 ml.:

Ean 13: 8437002369194

Código EAN/UPC bot. 1500 ml.:

Ean 13: 8437002369033

### Corcho:

Material: Corcho Natural

Largo: 49 mm

### Envase:

Formato: Borgoña reserva

Capacidad: 500, 750 & 1500 ml

Color: Antique

Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

Dimensiones: 320 x 255 x 190 mm

Material: Cartón reciclable.

Gcode EAN 14 EU: 18437002369047

Caja Transporte 12 bot. 75 cl:

Dimensiones: 355 x 320 x 285 mm

Material: Cartón reciclable.

Gcode EAN 14 EU: 28437002369044

Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

Dimensiones: 340 x 285 x 205 mm

Material: Madera

Gcode EAN 14 EU: 58437002369045

Caja Transporte 12 bot. 50 cl:

Dimensiones: 355 x 270 x 275 mm

Material: Cartón reciclable.

Gcode EAN 14 EU: 28437002369099

Caja Transporte 6 bot. 150 cl. magnum:

Dimensiones: 355 x 320 x 285 mm

Material: Cartón reciclable.

Gcode EAN 14 EU: 48437002369031