

Introducción

Nombre:
TARES P3
Tinto 15 meses en barrica
Origen:
D.O.BIERZO, LEÓN
Producción:
Ed. Limit. de 5.000 botellas y 120 mágnum
Premios :
Top 10 vinos Vinos Esp. Wine Spectator.
Vinos de España 92 puntos
Guia Gourmets 87 puntos y cuadro de honor.
Guia Peñin 88 puntos
Wine Spectator 2004 93 puntos
Wine Spectator 2005 93 puntos
Wine & Spirits 93 puntos
Parker 91 puntos

Información técnica

VITICULTURA Procedente de un único pago con microclima y entorno específico, formado por cepas centenarias de Mencía de potencial excepcional, situadas sobre ladera de orientación suroeste con un 20% de inclinación. Suelos arcilloso-calcáreos con alto contenido en pizarra.

Suelo: suelo pizarroso
Edad del viñedo: 90 años
Conducción: En vaso
Vendimia: Cajas de 15 Kg y selección manual
Variedades: Mencía 100%
Fermentación alcohólica:
Duración: 10 días
Temperatura: 30° C
Postmaceración: 15 días
Fermentación maloláctica: 100% en barrica nueva de roble francés

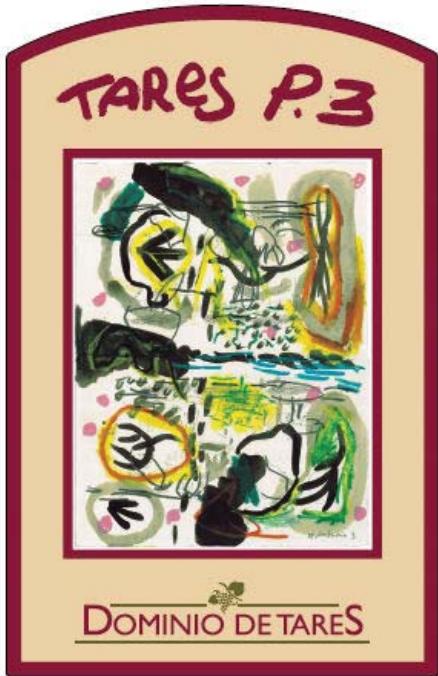
Permanencia en barrica:
Capacidad: 225 litros
Años de útil.: Nueva
Tipo roble: Francés Allier
Tostado: Medio
Tiempo de permanencia: 15 meses
Análisis:
Contenido alcohólico: 14°
Acidez Total: 4,8 g/l
Azúcar residual: <2 gr/l
Ph: 3,6
Método de Clarificación: Clara de huevo fresca
Filtrado: Sin Filtrado

Notas de Cata

Color rojo picota de lágrima densa y ribete violáceo, prácticamente opaco. En nariz se perciben sensaciones minerales de grafitos, pizarras y carbón, interesantes percepciones de frutos rojos y negros y sutiles aromas de violetas, sobre un fondo de sensaciones balsámicas muy elegantes. En boca se muestra poderoso, con una estructura enorme que lo identifica como un gran vino de guarda, con una acidez notable que le garantiza una muy buena evolución en botella. Se aconseja decantarlo media hora antes de su consumo y servirlo a 18° C en copa borgoña.

"Opulento y estructurado, pero expresivo. Espléndido uso de las maderas, con notas de café y agradables tostados, este vino muestra todavía aromas de frutas silvestres maduras y ciruelas, sobre una delicada estructura aterciopelada" 94 puntos. Cata realizada por Thomas Matthews en la Revista Wine Spectator





Tares Pago 3 (Plot Number 3) results from the harvest of a single, tiny centenarian plot of Mencía vines. Situated on slopes of slate-infused clay, the Mencía here reaches its apogee of concentration and elegance. Unyielding respect for the vines and a meticulous elaboration have resulted in the wine before you.

Amancio Fernández

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.



BIERZO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Produced & Bottled by Viñedos y Bodegas Dominio de Tares, S.A. R.E. 8.091 LE 00
San Román de Bembibre. Bierzo Alto. León. Spain. Product of Spain



7 37686 20006 5

Sole US Agents: Classical
Wines - Seattle, Wa
www.dominiodetares.com
Customer attention service
Tel.: +34 987 514 550
CONTAINS SULFITES

Notas de Elaboración

En el año 2001 seleccionamos 7 pagos formados por pequeños bancales homogéneos. Cada uno de ellos expresaba todo el potencial de la variedad Mencía en un entorno de suelo y microclima concreto. Los siete se vinificaron y criaron por separado, con el objeto de elaborar un vino personal que se llamaría Bembibre. Sin embargo, uno de ellos, el pago número 3 destacó por su cualidades y se vinificó por separado. Este pago tiene una orientación suroeste y una inclinación del 20%, asentado sobre terreno arcilloso-calcáreo con alto contenido en pizarras lo que favorece el drenaje del agua en época de lluvias. Debido a la pobreza del terreno la producción de uvas por cepa no excede los 500 gr. de esta manera las bayas alta concentración de taninos. Comienza la vendimia cuando las uvas han alcanzado el grado óptimo de madurez. Se transportan rápidamente a bodega en cajas de 15 Kg., para evitar aplastamientos. Las uvas son escogidas previamente en la viña y posteriormente pasan por una mesa de selección manual donde se eliminan aquellos racimos que no cumplen con los parámetros de calidad determinados por el equipo técnico. Despues de veinte días realiza la fermentación alcohólica, y en ese periodo se producen remontados diarios para facilitar la extracción de aromas y polifenoles de la pasta. Una vez terminado este proceso efectúa la fermentación maloláctica en barricas de roble americano de segundo año, donde permanecerá tres meses sobre sus lías. Terminado el proceso se trasegó a barricas nuevas de roble francés donde se mantuvo durante quince meses hasta completar su crianza. En el mes de mayo se embotelló una edición limitada de 7.000 botellas."

Packaging

Etiqueta frontal:

Formato: 61 mm x 95 mm
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
Papel reciclable.Braile

Etiqueta Posterior:

Formato: 60 mm x 70 mm
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
Estampación y serigrafía. Papel reciclable.Braile

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

Ean 13: 8437002369064

UPC : 737686200065

Código EAN/UPC bot. 1500 ml.:

Ean 13: 8437002369088

Corcho:

Material: Corcho Natural

Largo: 49 mm

Envase:

Formato: Borgoña reserva

Capacidad: 750 & 1500 ml.

Color: Antique

Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

Dimensiones: 340 x 285 x 205 mm

Material: Madera

Gcode EAN 14 EU: 18437002369061

Gcode EAN 14 USA: 10737686200062

Caja Transporte 3 bot. 75 cl:

Dimensiones: 340 x 285 x 115 mm

Material: Madera

Gcode EAN 14 EU: 28437002369068