Bodegas Dominio De Tares Estay (2015)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Dominio De Tares**
Nombre	**Estay**
Año	**2015**
Uvas	Prieto Picudo (100 %)
Ubicación	**España > Castilla y León > Castilla y León**
Clasificación	Vino de la Tierra
Categoría	Vino Tinto
Precio	**6,90 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

Vinificación
Despalillado sin estrujar, fermentación en depósitos de acero inoxidable de 20.000 litros con levadura natural durante 28 días a 28°C.
Envejecimiento
Realiza la fermentación maloláctica en barrica, donde permanece 4 meses.
Embotellado
Tras su paso por barrica reposa 6 meses en botella.

VIÑEDO

Viticultura

Descripción
Viñedo situado a 850 m en una meseta.
Suelo
Arcilloso-calizo con guijarros de río.
Clima
Continental seco.
Vendimia
Manual en cajas de 15 kilogramos.

COMENTARIO

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodegas Dominio De Tares Estay (2015)

Comentario Este monovarietal de Prieto picudo quiere poner en valor esta casta autóctona de León y Zamora, siendo esta una de las principales apuestas de la bodega Dominio Dostares (perteneciente a Dominio de Tares). Este tinto tiene una corta crianza de 4 meses en barrica de roble francés y americano que permite que la variedad se exprese en sus matices primarios de frutos rojos y negros frescos.

CATAS (1)

Fecha **9 de mayo de 2018**

Catador Curso De Cata

Puntuación 89.0

Platos Ideal para acompañar recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.

Notas FICHA DE CATA DE BODEBOCA:
Vista
Color rubí.
Nariz
Frutos rojos y negros frescos, y recuerdos de hoja de tabaco, regaliz, violeta y almendra.
Boca
Paladar fresco y persistente.

Visual Rojo picota oscuro, con ribete cereza

Olfato Intensidad aromática baja, aromas a fruta negra, Mora, balsámicos. Al agitar aparecen notas herbaceas

Boca Entrada potente con presencia de taninos muy presentes y acidez correcta. En el paso se muestra muy directo, salen notas de vainilla y fruta negra.
Persistencia media.

Asociación Enológica Cultural WINE Lovers CLUB DE CATAS TORRELEÓN

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
9/5/18	Consumido		