

Bodegas Dominio De Tares Cepas Viejas

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Dominio De Tares
Nombre	Cepas Viejas
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Categoría	Vino Tinto

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
Acidez	4.80 g/l
Azúcar	1.60 g/l
pH	3.60

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Tras el despalillado y estrujado de las uvas, se lleva a cabo una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a una temperatura controlada de 30 grados. Posteriormente el mosto pasa por una fermentación maloláctica en barricas de roble americano. La crianza es de 9 meses en barricas de roble americano y francés tanto nuevas como seminuevas.

VIÑEDO

Viticultura	Viñedos con cargas de 4000 kg por hectárea y 60 años de antigüedad, con plantación en vaso.
Tierra	Suelos arcillosos-calcáreos con alto contenido en pizarra

REFERENCIAS

Web <https://www.dominiodetares.com/portfolio/cepas-viejas/>

COMENTARIO



Bodegas Dominio De Tares Cepas Viejas

Comentario Cepas Viejas procede de una selección de los viñedos más antiguos de Dominio de Tares y es desde hace algunas añadas el buque-insignia de la bodega.

Un monovarietal con toda la elegancia y sutileza de la variedad Mencía.

Considerado uno de los mejores vinos en cuanto a relación calidad/precio de la zona.

CATAS (2)

Fecha 20 de febrero de 2019

Catador Curso De Cata

Puntuación 93.0

Platos Para compartir platos de sabor intenso, como cocidos hechos a fuego lento, carnes asadas de ternera o cordero al horno.

Notas Cosecha 2014

Precio: 11 euros

Visual Color rojo picota corazón negro con ribete cardenalicio un poco evolucionado, de capa alta. Limpio y brillante. Buena lagrima

Olfato En nariz presenta intensidad aromática alta, algo alcoholizado. Presenta a copa parada aromas de frutos negros, grosella, ciruelas pasas y aromas florales

Al agitar aparecen notas vegetales, confitura de frutas del bosque y matices de regaliz

Con el paso aparecen notas de madera vieja.

Sutiles notas a acetato.

Boca Vino intenso, algo abocado y untuoso. Baja acidez y taninos pulidos En el paso se muestra como un vino equilibrado y cálido.

En retronasal aparecen notas lácteas de tarta de yogur de frutos del bosque.

Buena persistencia final.

Vino muy agradable que deja un grato recuerdo.

Fecha 12 de febrero de 2015

Catador Curso De Cata

Puntuación 88.0

Platos Embutidos, legumbres y quesos de oveja.
Cordero asado

Notas Cosecha 2011

Precio: 12,95 euros

Visual Color rojo picota intenso de capa alta.

Bodegas Dominio De Tares Cepas Viejas

- Olfato** En nariz presenta aromas de frutos negros en confitura junto a notas de cueros. También aparecen notas de hojarasca y frutas del bosque en confitura y matices de regaliz. Final agradable
- Boca** Vino intenso, jugoso y untuoso por el carácter glicérico. En el paso aparecen notas a fruta negra junto con notas especiados de cacao. Final persistente y algo amargo.

BOTELLAS SACADAS (4)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
12/2/15	Consumido		
13/6/16	Consumido		
20/2/19	Consumido		
20/2/19	Consumido		

