

Baltos (2017)



IDENTIDAD

| | |
|---------------|--|
| Bodega | Bodega Dominio de Tares |
| Nombre | Baltos |
| Año | 2017 |
| Uvas | Mencia (100 %) |
| Ubicación | España > Castilla y León > Bierzo |
| Clasificación | DO |
| Categoría | Vino Tinto |
| Precio | 7,90 € |

BOTELLA

| | |
|---------|-----------|
| Volumen | 750mL |
| Envase | Bourgogne |

ANÁLISIS ENOLÓGICO

| | |
|---------|---------|
| Alcohol | 14.00 % |
|---------|---------|

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
Después del despalillado y estrujado el proceso de fermentación alcohólica se realiza a 28°C en depósitos de acero inoxidable. Los diferentes viñedos se vinifican por separado. Mediante remontados se consigue una mejor extracción de la fruta.

Envejecimiento:
Crianza de unos 4 meses en barricas de roble francés usadas de 225 litros.

Embotellado:
El vino descansa en el botellero unos meses antes de salir al mercado

VIÑEDO



Baltos (2017)

Viticultura Descripción:
Viñedo con ondulaciones moderadas orientado hacia el sur con una altitud de 650 metros sobre el nivel del mar. Conducción en vaso.

Área:
60 hectáreas

Edad:
40 años

Cosecha:
Se realiza de manera manual, racimo a racimo. Estos se guardan en cajas de 15 kilos para que las uvas no sufran.

Tierra Suelo:
Arcillo-calcáreo con elementos de pizarras férricas.

Clima:
Continental-atlántico.

REFERENCIAS

Web <https://www.dominiodetares.com/portfolio/baltos-mencia/>

COMENTARIO

WINE
LOVERS
Asociación Enológica Cultural
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

Baltos (2017)

Comentario Ubicada en el Bierzo Alto, en la localidad de San Román de Bembibre, la bodega Dominio de Tares se ha convertido en poco tiempo en una de las referencias de la D.O. Bierzo.

Esta tierra es un inmenso y complejo puzzle de suelos y microclimas, donde el concepto 'château' no tiene validez. Descubrir viejos viñedos y ponerlos a punto para ofrecer lo mejor de cada uno ha sido el eje sobre el que han pivotado los esfuerzos del equipo técnico de Dominio de Tares junto con técnicos de la Universidad de León.

El éxito alcanzado en El Bierzo llevó al grupo Domino de Tares a explorar otras zonas. De ahí que hayan puesto en marcha el proyecto Dominio dos Tares en Castilla y León y hayan adquirido Pazos de Lusco en Rías Baixas.

En 2001, y con la experiencia adquirida de la primera vinificación, en Dominio de Tares se seleccionaron siete pagos de características muy específicas en los que la variedad se expresaba de manera excepcional. Viñedos con más de 40 años de antigüedad y con sistemas radicales muy profundos que obligaban a la cepa a nutrirse en el subsuelo.

Todos ellos están situados a una altitud media de 600 metros sobre el nivel del mar en escarpadas laderas de pizarra y grava orientadas al sur. En ellos se obtiene una producción media de 4.000 kilogramos por hectárea.

La bodega cuenta con 36 depósitos de acero inoxidable que permiten vinificar cada pago en condiciones únicas mediante la asistencia de equipos de climatización que controlan al máximo la temperatura de cada proceso. Los trasiegos se realizan por gravedad a las barricas ubicadas en un nivel inferior. La bodega también dispone de equipos de microoxigenación de última generación, así como de mesas para la selección manual.

La cava de crianza ha sido construida subterráneamente en hormigón armado con un sistema automático de drenaje para un mejor control del microclima interior, exento de oscilaciones térmicas y con una humedad relativa estable. La bodega cuenta con más de 2.500 barricas de roble de diferentes procedencias (francés, americano y centroeuropeo) de grano fino y diferentes tostados.

CATAS (1)

| | |
|------------|--|
| Fecha | 12 de febrero de 2020 |
| Catador | Yo |
| Puntuación | 89.0 |
| Platos | Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara. |
| Visual | Color rubí muy intenso con ribete violáceo. Capa alta. Limpio y brillante. |

Baltos (2017)

Olfato Nariz agradable y fresca. El primer aroma que nos llega es el herbáceo de montebajo e hinojo, al que se incorporan mora y endrinas que recuerdan sutilmente al pacharán. Final balsámico.

Boca Con boca equilibrada, elegante y fresca. Buena acidez y sensaciones frutosas, terminando en un posgusto redondo. En retronasal el hinojo vuelve a fluir el hinojo.
Persistencia: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|-----------------|----------------|------------------|---------------------|
| 12/02/2020 | Consumido | 7,90 € | Curso Cata de Vinos |
| 12/02/2020 | Consumido | 7,90 € | Curso Cata de Vinos |

