



Cepas Viejas, 2018

Vinedos y Bodegas Dominio de Tares
ESPAGNE, VALLÉE DU DUERO, BIERZO

De la mencia structurée avec des notes de torrification et des tanins bien prononcés.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Mencia
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
RENDEMENTS	3000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,3 g/l
SUPERFICIE	24 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe dans la région de Bierzo, au nord-ouest de l'Espagne. Les vignes évoluent entre 450 et 450 mètres d'altitude au dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire avec divers minéraux
VINIFICATION	Petit rendement appliqué à chaque cépage afin de garantir une très bonne qualité. Les vignobles sont vendangés manuellement et séparément à différents moments selon la maturité des raisins. Une sélection manuelle sur la table de tri est effectuée avant la vinification. Fermentation alcoolique de 25 jours à une température de 28°C.
ÉLEVAGE	9 mois en fûts de chêne français et américain. Puis 6 mois en bouteille.

CODE SAQ
10858203

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La naissance de Dominio de Tares a lieu 11 ans après le lancement de l'appellation d'origine Bierzo et en est devenu un des producteurs de référence. Le premier millésime de la cave est sorti en 2000. Ce fut un succès auprès des critiques de vin et a placé le Bierzo et sa variété indigène, la mencia, sur la carte œnologique espagnole. L'équipe fondatrice de la cave a toujours cru à l'énorme potentiel de la terre Bierzo. Les vignobles, avec des vignes entre 40 et 90 ans, sont présents dans le Bierzo Bajo, aux environs de Valtuille, Villadecanes et Parandones, dans le Bierzo Medios sur les pentes de San Lorenzo, Otero et Salas de los Barrios puis dans le Bierzo Alto sur les collines de San Román de Bembibre.