

**elclub**  
todovino.com



15,65 €/bot  
precio medio

46,95 €  
precio total



3 botellas Cumal 2014:  
46,95€ (IVA incluido)

PVP para clientes no socios de esta  
caja en Todovino.com: 56,70€

Les recordamos que las Selecciones  
privadas solo se sirven bajo demanda  
expresa, por orden de petición, y  
hasta agotar existencias.

(Acumula 375 Avios por caja)

Para más información visita la web:  
<http://www.todovino.com>

**elclub**  
todovino.com

## Cumal 2014

Bodega Dominio Dostares Tinto, V.T. Castilla y León

**Cumal 2014, reflejo de la esencia y la autenticidad.**

Cumal 2014 es un monovarietal de la variedad Prieto Picudo, una variedad autóctona que únicamente se cultiva en la zona de la provincia de León, con la que se elaboran vinos muy agradables, aromáticos y con mucha carga frutal.

Cumal, nace en Dominio Dostares, una bodega en el Bierzo Alto, en San Román de Bemibre (León) construida en el año 2004, con una extensión de más de 60 hectáreas, donde dan cabida a sus tres vinos por excelencia: Tombú, Estay y Cumal (siendo éste último el seleccionado para la Selección Privada del III Trimestre).

Los viñedos de Bodega Dominio Dostares cuentan con viñedos cuyas cepas tienen entre 80 y 110 años donde predomina su variedad Prieto Picudo. La bodega tiene el objetivo de obtener la más alta expresión del terroir y la variedad Prieto Picudo.

La casta Prieto Picudo es autóctona de León y Zamora, y de ella apenas existen 1.500 hectáreas cultivadas en total. Esta bodega pertenece al Grupo Dominio de Tares, que nace de la pasión por el vino y las ganas de destacar las uvas de la tierra y su terruño. Todas las bodegas del grupo están sujetas bajo la denominación Vinos de la Tierra de Castilla y León.

La bodega Dominio Dostares crea vinos de alta expresión, con una rica carga de fruta y polifenoles, equilibrada personalidad, múltiples matices y especialmente aptos para la crianza, con una producción total de 250.000 botellas prefiriendo la calidad a la cantidad.

Selección Privada III Trimestre 2017

Con el claro objetivo de recuperar la máxima expresión de la variedad autóctona de la zona de Castilla y León, la bodega Dominio DosTares elabora este vino Cumal de Prieto Picudo de viñas viejas, casi centenarias. Estos viñedos se encuentran a unos 800 metros de altitud en la provincia de León conducidos en rastra, método de plantación típico de la zona.

La uva seleccionada en la planta y en la bodega, son despalilladas, pero no estrujadas, y realizan la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 28 días y con levaduras naturales. Antes del descubado por gravedad a las barricas, realiza una larga maceración con tres remontados diarios.

La fermentación maloláctica la realiza en las barricas nuevas y usadas de roble francés y americano donde el vino tinto Cumal 2014 reposa durante 12 meses. Ligeramente filtrado, este vino tinto de Prieto Picudo se embotella y reposa 12 meses más.

La añada 2014 fue algo difícil por lo que esta bodega decidió realizar la vendimia por parcelas a medida que los granos llegaban al estado óptimo de maduración. La vinificación también se realiza por parcelas, para realizar el coupage e iniciar la fermentación alcohólica en los depósitos de acero inoxidable.

Cumal es un reflejo de la esencia y la autenticidad de las viñas casi centenarias de Prieto picudo de su bodega. Tiene un color rubí con aroma a frutos rojos y negros confitados, rosa, violeta, almendra y pistachos tostados. Cumal tiene una intensa expresión de esta variedad propia de Castilla.

Por eso desde su bodega nos cuentan que para un consumo perfecto debemos decántalo unos 20-30 minutos antes de servir para que ofrezca su máxima expresión. Además es un vino que evolucionará en botella durante los próximos 5 años, que se podrá disfrutar hasta el año 2021. Es muy adecuado para compartir con cocidos, carnes asadas y guisadas o arroces.

## Cumal 2014

Bodega Dominio Dostares

(93) ●●

Tinto, V.T. Castilla y León



### Características:

**Tipo de uva:** 100% Prieto Picudo.

**Botella:** Borgoña de 75 cl.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés y americano.

**Grados:** 15% vol.

### Notas de cata:

**Vista:** Granate, con marcada opacidad, que además deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

**Nariz:** Nariz compleja y profunda, con aroma a frutos rojos y negros confitados, rosa, violeta, almendra y pistachos tostados.

**Boca:** Equilibrado y denso en boca, con entrada seca, sedosa acidez y alcohol, tanino muy pulido y redondo y con gusto a frutillas maduras, flores, panadería y monte bajo.

**Temperatura de servicio:** 15° C.

**Tiempo de conservación:** Hasta 2021.

**Acompañamiento:** Ideal para platos copiosos como cocidos, carnes asadas, guisadas o arroces.



### Comentario del vino:

Nuestro seleccionado del mes es Cumal 2014 (Bodega Dominio Dostares, V.T. Castilla y León), es la mejor manera de disfrutar de las tierras castellanas, gracias esta bodega que se rige por las órdenes de la denominación de origen Vinos de la Tierra de Castilla y León. El clima húmedo y fresco y sus suelos franco arenosos aportan a este vino una calidad única.

Cumal 2014 se trata de un vino potente y elegante, con una estructura poderosa, taninos golosos. Su uva Prieto picudo es una gran desconocida que poco a poco está seduciendo cada vez a más adeptos.

## V. T. Castilla y León:

Castilla y León es una de las zonas donde la tradición vitivinícola está más arraigada de toda la Península y es que la calidad y variedad de uva hablan por ella.

Nació a raíz de un grupo de bodegueros locales con la intención de estabilizar los precios y calidad de sus vinos, ya que no se adaptaban a otras denominaciones cercanas. Los vinos amparados por la mención V.T. Castilla y León son frescos y afrutados y con aromas fuertes.

