

BODEGA

**DOMÍNGUEZ**

Cuarta Generación



## LA EMPRESA Y LA BODEGA

Domínguez Cuarta Generación S. L. (1992) constituida por ocho bisnietos directos del Ilmo. Sr. D. José Domínguez Ramos (1845-1941), figura relevante en Tacoronte: Alcalde de la ciudad, y en la región: Presidente de la Diputación de Canarias, recoge, a través de cuatro generaciones, la tradición vitivinícola que en su época se practicaba en la Comarca.

Con sus raíces en este origen, elabora vinos a partir de variedades de vides prefiloxéricas tradicionales en la zona. Canarias, debido seguramente a su insularidad, y a sus condiciones edafoclimáticas, no ha sufrido los efectos de la Filoxera, lo que ha permitido que se conserve una diversidad varietal única en el mundo.

Toda la producción de la bodega, obtenida exclusivamente a partir de viñedos propios, está amparada por la Denominación de Origen Tacoronte Acentejo. La empresa Domínguez Cuarta Generación controla rigurosamente toda la trazabilidad de sus vinos, desde el viñedo hasta su posterior embotellado, para garantizar la calidad de sus productos.

Los vinos que se describen en el presente catálogo son el resultado de un trabajo imaginativo, serio y minucioso, a la vez que también una realidad que año tras año vamos logrando. Esperamos que la descripción de cada uno resulte orientativa y sugerente de su cata.

## THE COMPANY AND THE WINERY

*Domínguez Cuarta Generación S.L. (1992) was founded by eight great grandchildren of the illustrious Don Jose Domínguez Ramos (1845- 1941), an important figure in Tacoronte and in the region. He was Mayor of the town and president of the provincial government of the Canary Islands. The company is recuperating the traditional winemaking methods that were used in the region four generations ago.*

*With its roots in this origen, it produces wines using prephiloxeric vines which are traditional to the area. The Canaries due to their insularity and their edafoclimatic conditions, did not suffer the effects of Philoxera. This situation means that the islands have managed to preserve a varietal diversity not found anywhere else in the world.*

*Everything produced in the winery, which is obtained exclusively from its own vineyards, is covered by the certificate of origen Tacoronte Acentejo. The company Dominguez Cuarta Generacion rigorously controls all the traceability of its wines, from the vineyard until their bottling, so as to guarantee the quality of its products.*

*The wines that are described in the present catalogue are the result of an imaginative, serious and meticulous process and also a reality that we continue to achieve year after year. We hope that the description of each one proves to be indicative and suggestive of its taste.*

## DOMÍNGUEZ TINTO

Este vino ha sido elaborado por la familia Domínguez desde hace cuatro generaciones, siguiendo los métodos legados por D. José Domínguez Ramos, bisabuelo de los actuales propietarios.

En su elaboración se usan las variedades tradicionales de la comarca, Listán negro, Negramoll, Tintilla y Listán blanco, procedentes en su totalidad de viñedos propios, situados en el noroeste de Tenerife a una altitud entre 450 y 700 m. sobre el nivel del mar.

Esta zona está influenciada por la presencia de los vientos alisios, que soplan habitualmente en las Islas Canarias cargados de humedad y que refrescan el norte de las islas más montañosas, haciendo que la maduración de las uvas transcurra suavemente, consiguiendo unos vinos aromáticos y frescos, con un componente volcánico y atlántico muy característico.

Cada variedad y parcela se vendimia de forma manual y se elabora por separado. Una vez terminada la fermentación alcohólica se procede a realizar el ensamblaje de los distintos vinos y se somete a una crianza de cuatro meses en barricas de roble.

Producción limitada: 30.000 botellas - 50, 75 y 150 cl.

*This wine has been made by the Domínguez family for 4 generations, using the method passed on by D. Jose Domínguez Ramos, great grandfather of the present proprietors.*

*The traditional varieties of the region are used in its production, Listán negro, Negramoll, Tintilla and Listán blanco which only come from our own vineyards in the north east of Tenerife between 450 and 700 metres above sea level.*

*This zone is affected by the presence of the Alisios winds which, coming from the north Atlantic, load up with humidity forming the sea of clouds when they make contact with the more mountainous islands like Tenerife. This latter has its influence in the soft maturing of the grapes, achieving aromatic and fresh wines, with a very characteristic volcanic and atlantic element.*

*Each variety and plot are picked manually and the harvests are worked upon separately. Once the fermentation is finished the blended of the different wines is carried out. These are aged for four months in oak barrels.*

*Limited production: 30.000 bottles - 50, 75 and 150 cl.*



## DOMÍNGUEZ EN BLANCO

Vino blanco elaborado con uva tinta de la variedad Negramoll y con Listán blanco, procedentes de viñedos propios situados entre 450 y 700 m. de altitud sobre el nivel del mar, en el municipio de Tacoronte, en la vertiente noroeste de la isla de Tenerife.

Toda la uva se vendimia a mano y se selecciona cuidadosamente en el campo. Se prensa suave y rápidamente para evitar la cesión de color del hollejo al mosto, que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16°C. Terminada la fermentación alcohólica, la mitad del volumen se somete a una crianza sobre lías en barricas de roble de 225 l. y el resto permanece sobre lías en el depósito de acero inoxidable. Pasados tres meses se realiza el coupage de ambos vinos, permaneciendo sobre sus lías hasta el mes de abril. El embotellado se realizó a principios de mayo de 2016.

Nota de cata: Vino de color amarillo pálido con reflejos cobrizos y aromas de intensidad media a flores blancas e hinojos. En boca tiene bastante volumen y una acidez muy equilibrada, es fresco y fácil de beber.

Es un vino adecuado para acompañar mariscos a la plancha, pescados y carnes blancas.

Producción Limitada: 2.265 botellas - 75 cl.

*This wine is made with the variety of grapes Negramoll and Listán Blanco, that grow on one of our vineyards situated between 450 and 700 m above the sea in the town of Tacoronte, northeast of Tenerife.*

*All of the grapes are recollected by hand and are selected at the vineyards. Pressed softly and quickly to avoid color transfer of skin to the must, which subsequently fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16° C. When the fermentation finishes half of the volume is subjected to an aging on lees in oak barrels of 225 l. and the rest remain on the lees in stainless steel tanks. After 3 months, the blend of wine the "coupage" remains on its lees until April. Bottling took place in early May of 2016.*

*Tasting Notes: Wine pale yellow with Coppery highlights and medium intensity aromas of white flower and fennel. The palate has enough volume and very balanced acidity, it is fresh and easy to drink.*

*It is suitable to accompany grilled seafood, fish and white meat.*

*Limited production: 2.265 bottles - 75 cl.*



## DOMÍNGUEZ BLANCO DE UVA TINTA

Vino Blanco elaborado con uva tinta de la variedad Negramoll, complementada con un pequeño porcentaje de Malvasía aromática procedente de viñedos propios situados en la costa del Noroeste de la isla de Tenerife.

Las uvas Negramoll son vendimiadas a mano y cuidadosamente seleccionadas en el campo. Se prensan rápidamente para evitar la cesión de color del hollejo al mosto y se fermentan en depósitos de pequeña capacidad (entre 600 y 1.000 l.) a una temperatura controlada de 16°C. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se realiza el coupage de los distintos vinos obtenidos y se somete a una crianza sobre lías de al menos tres meses antes del embotellado.

La cercanía de los viñedos al mar da lugar a un vino muy particular, de un atractivo color amarillo con reflejos cobrizos, con notas de flores blancas y miel y un interesante toque salino. En boca es un vino con bastante volumen, fresco, con una acidez muy equilibrada y un toque dulce que lo hace muy amable.

Es un vino adecuado para acompañar mariscos a la plancha, pescados y carnes blancas.

Producción Limitada: 3.000 botellas - 75 cl.

*A White wine made from a red grape called Negramoll, plus a small percentage of aromatic Malvasia which comes from our own vineyards on the northeast coast of the island of Tenerife.*

*The Negramoll grapes are picked by hand and carefully selected in the fields. They are pressed quickly so that the colour of the skin does not enter the must and it ferments in small tanks (between 600 and 1.000 litres) at a controlled temperature of 16°C. Once the alcoholic fermentation is finished the coupage of the different wines obtained takes place and they are aged on top of lees for at least 3 months before bottling.*

*Because the vineyards are so close to the sea the wines are very special, with an attractive yellow colour with copper reflections, a bit of white flower, honey and an interesting saline palate. In the mouth it is a voluminous wine, fresh, with a very balanced acidity and a sweet touch that makes it very friendly.*

*It is a wine suitable for accompanying shell fish, fish and white meat.*

*Limited production: 3.000 bottles - 75 cl.*

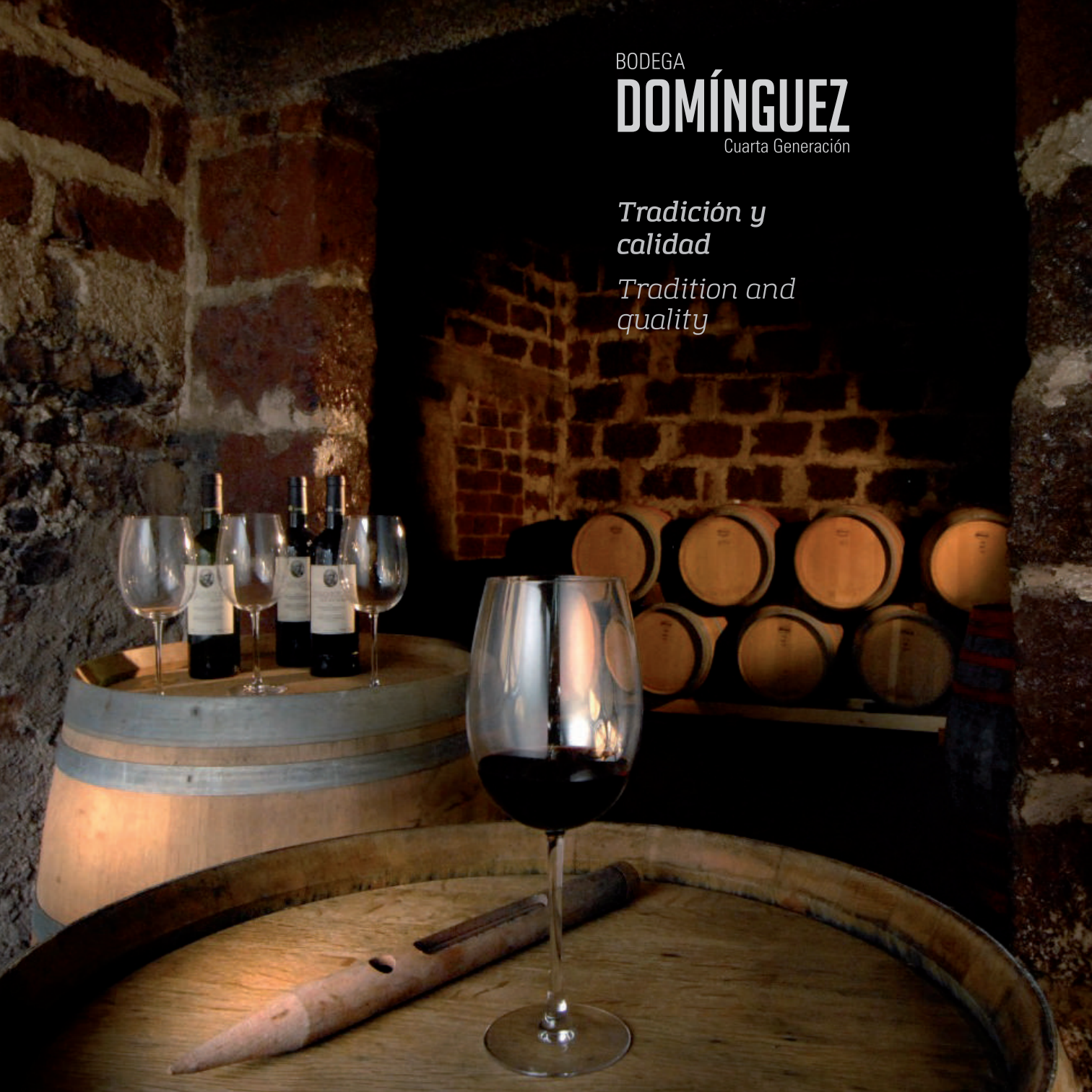




BODEGA  
**DOMÍNGUEZ**  
Cuarta Generación

*Tradición y  
calidad*

*Tradition and  
quality*



## DOMÍNGUEZ ANTOLOGÍA

Este vino es una mezcla de variedades minoritarias de uvas autóctonas, en peligro de extinción, que actualmente la familia Domínguez se esfuerza en conservar, como son: la Negramoll, Castellana negra, Baboso negro y Verdello blanco.

Estas vides se cultivan en el pago del Adelantado, finca que pertenece a la familia Domínguez desde hace al menos cuatro generaciones y que originariamente perteneció al Adelantado D. Alonso Fernández de Lugo, conquistador de las islas occidentales. Tiene en la actualidad 10 ha. de viñedo en explotación y se encuentra situada en la vertiente noroeste de Tenerife, 28° 29' 24" N, 16° 24' 16" W, a una altitud entre 460 y 500 m. sobre el nivel del mar.

La Vendimia se realiza de forma manual, la última semana de septiembre y la uva se somete a una maceración de 3 semanas en depósitos de pequeña capacidad. La fermentación transcurre entre 28 y 30°C, de forma controlada. Una vez terminada, el vino se pasa a barricas de roble de 500 l. de capacidad, donde envejece durante doce meses, antes de proceder al embotellado.

Producción limitada: 1.580 botellas - 75 y 150 cl.

*This wine is a blended of autoctonous varieties of grapes which are cultivated on a very small scale in the región. Presently the Domínguez family is trying to preserve them as they are: Negramoll, Castellana Negra, Baboso Negro and Verdello blanco which we grow in the pago del Adelantado, an estate which has belonged to the Domínguez family for at least four generations and which originally belonged to Governor D. Alonso Fernández de Lugo, conqueror of the Canary Islands. Today it has 10 hectares of productive vineyard and is on the northeastern slope of Tenerife, 28° 29' 24" N, 16° 24' 16" W, at an altitude of between 460 and 500 metres above sea level.*

*The picking is done manually in the last week of September and the grapes are macerated for three weeks in small tanks. Controlled fermentation takes place between 28 and 30°C. When this is finished, the wine goes into 500 litre barrels where it ages for twelve months before being bottled.*

*The limited production: 1.580 bottles - 75 and 150 cl.*



## LA COLECCIÓN DE DOMÍNGUEZ

En esta nueva línea de vinos que empieza a comercializar Domínguez Cuarta Generación, que no se elaboran todos los años, se eligen aquellas parcelas de viñedo en las que la uva producida haya destacado esa determinada campaña, por representar y caracterizar mejor la variedad y/o “el terroir” del que procede.

Los vinos se elaboran por separado, intentando respetar al máximo la esencia de la uva, del viñedo y de la añada. Son vinos de finca, de producción limitada. Vinos únicos e irrepetibles, porque nunca hay dos años ni dos vendimias iguales. Una colección que irá aumentando con nuevos volúmenes en el futuro, en la que se irá recogiendo el trabajo de la bodega, en aras de mantener la biodiversidad y la cultura vitivinícola en la comarca.

La colección se inicia en la campaña 2013 con tres volúmenes, dos vinos tintos y uno blanco: el Negramoll del pago de Fray Diego, el Castellana del pago del Adelantado y el MV Cuvée blanc, elaborado con Malvasía Aromática del pago de La Punta del Hidalgo y Verdello del Pago del Adelantado.

Producción limitada: entre 702 y 780 botellas de cada uno - 75 cl.

*In this new line of wines which we are beginning to sell, Domínguez Fourth Generation – which is not made every year – we choose vineyards in which the wine which is produced has stood out during a given season because it represented and better defined the variety and /or le terroir which it comes from.*

*We make the wines separately, trying to respect, to the highest degree, the essence of the grape, the vineyard and the vintage. They are estate wines. With a limited production, unique and irrepeatable, because there are never two years or two harvests the same. A collection which will expand in the future with new creations, in which the work of the cellar will be recognized for its commitment to maintain biodiversity and the wine culture of the region.*

*The collection begins in the campaign 2013 with three volumes, two red wines and one white: The Castellana from the pago del Adelantado. The Negramoll from the pago de Fray Diego and the mixture Cuvée blanc - aromatic Malvasía from the pago Punta del Hidalgo and Verdello from the pago Adelantado -.*

*Limited production: between 702 and 780 - 75 cl. bottles of each one.*





## DOMÍNGUEZ MALVASÍA CLÁSICO

Vino naturalmente dulce elaborado según los sistemas tradicionales usados antiguamente en las bodegas de la zona.

Para su producción se ha usado uva Malvasía aromática, procedente de viñedos propios situados en la Punta del Hidalgo, costa norte de la isla de Tenerife, en la Comarca de Anaga, incluidos en la Denominación de Origen Tacoronte Acentejo.

Las uvas se vendimian sobremaduras. El pisado es de forma manual, fermentando durante 5 días con hollejos. La fermentación alcohólica continúa a temperatura controlada, hasta que por el grado alcohólico adquirido se para espontáneamente, quedando unos 80 g/l. de azúcar residual sin fermentar.

Es un vino adecuado para tomarlo como aperitivo, con foie grass y quesos, e incluso con mariscos. Se puede tomar de postre con platos no demasiado dulces. Es un vino que evolucionará bien en botella durante al menos 20 años.

Con este vino intentamos recuperar los antiguos vinos canarios, vinos viajeros, vinos de reyes, vinos de los que W. Shakespeare decía (Enrique IV, 2ª parte, acto II, escena IV) "habéis bebido demasiado Canarias; y es ese un vino maravilloso y penetrante, que os perfuma la sangre antes de poder decir: ¿Qué es esto?".

Producción limitada: 545 botellas - 37,5 cl.

*A naturally sweet wine made following the traditional methods used in the old days in the wine cellars of the region.*

*To produce it we used the aromatic Malvasia grape which comes from our own vineyards in the Punta del Hidalgo on the north coast of the island of Tenerife in the Anaga region. These grapes are included in the denomination of origin Tacoronte Acentejo.*

*The grapes are picked over-ripe. After the traditional pressing – not using machines – they are fermented for 5 days with the skin. The alcoholic fermentation continues at a controlled temperature, until it stops spontaneously when the right alcoholic strength is reached. There remains 80 g/l. of residual unfermented sugar.*

*This wine is good as an aperitif, with foie gras and cheeses and even with sea food. It can be drunk after a main course with dishes that are not too sweet. It's a wine that will mature well in the bottle for at least 20 years.*

*With it, we are trying to recuperate the old canarian wines the ones that used to travel and which were drunk by Kings. The kind of wines of which W. Shakespeare wrote ("Enrique IV" part 2, act II, scene IV) "you have drunk too canaries; and that's a marvellous searching wine, and it the blood ere one can say 'What's this?'"*

*Limited production: 545 bottles - 37,5 cl.*



## DOMÍNGUEZ 25 ANIVERSARIO

Vino elaborado en conmemoración del 25 aniversario de la Empresa Domínguez Cuarta Generación y para ello se ha realizado una selección especial de vinos de las variedades Baboso negro, Castellana negra y Negramoll cultivadas en nuestra finca "El Adelantado".

La vendimia se realizó de forma manual y cada variedad se vinificó por separado, envejeciendo los vinos, posteriormente, en barricas de roble centroeuropeo.

El embotellado se realizó en noviembre de 2016; es un vino que evolucionará perfectamente en botella, al menos durante 10 años.

Producción Limitada: 270 botellas de 150 cl.

*Wine made in commemoration of the 25th anniversary of the company Domínguez Cuarta Generación. For this purpose, a special selection of wines from the grape varieties Baboso negro, Castellana negra and Negramoll grown in our vineyard "El Adelantado" has been chosen.*

*The harvest was carried out by hand and each variety has been fermented separately, aging in central European oak barrels.*

*Bottling took place in November 2016. This is a wine that will evolve perfectly bottled, for at least 10 years.*

*Limited Production: 270 bottles of 150 cl.*





Calle del Calvario, 79  
38350 Tacoronte, Santa Cruz de Tenerife  
922 572 435 - 659 974 375

[www.bodegasdominguez.es](http://www.bodegasdominguez.es)  
[info@bodegasdominguez.es](mailto:info@bodegasdominguez.es)

