



BODEGA DOMÍNGUEZ

Cuarta Generación

Nota de Cata:

Vino de capa media alta, de color rojo rubí. En nariz es complejo, con notas especiadas, recuerdos de laurel, frutos secos, pimienta negra y cacao. En boca es fresco, muy amplio y con buena estructura, lo que en botella le permitirá evolucionar perfectamente durante al menos los próximos 10 años.

Maridaje:

Es un vino adecuado para combinarlo con carnes rojas y caza. Antes de servir conviene decantarlo.

Localización del viñedo:

En la zona de Tacoronte y El Sauzal.



Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

Denominación de origen:



Denominación de Origen



Cl. El Calvario 79, 38350 Tacoronte
922.572.435 / 659.974.375
www.bodegasdominguez.es
info@bodegasdominguez.es

Forma y tipo de Cultivo:

En espaldera, a pie franco.

Elaboración:

Vino elaborado con una antología de variedades autóctonas: negramoll, castellana y baboso negro, procedentes de la finca del Adelantado, en el municipio de Tacoronte, Noroeste de Tenerife, y a una altitud de 500 m sobre el nivel del mar.

La vendimia se realizó entre la segunda y la tercera semana de septiembre de 2013, un año caracterizado por la baja pluviometría durante todo el ciclo de cultivo, por lo que la sanidad vegetal y la maduración fueron óptimas.

La negramoll, el baboso negro y la castellana se fermentaron por separado. Posteriormente el vino permaneció durante 12 meses en barricas de roble de 500 l, donde hizo la fermentación maloláctica. En noviembre de 2014 se realizó el ensamblaje de los tres vinos y se embotelló en enero de 2015. El vino ha permanecido tres años en botella antes de salir al mercado.

Ficha Técnica:

pH: 3,68

Acidez Total: 5,0 g/l en ácido tartárico.

Grados alcohólicos: 14,5 % Vol.

Crianza: 12 meses en barricas de 500 litros de roble americano.

Producción y formatos de presentación:

1.681 botellas de 75 y 150 Cl. – Añada 2013.

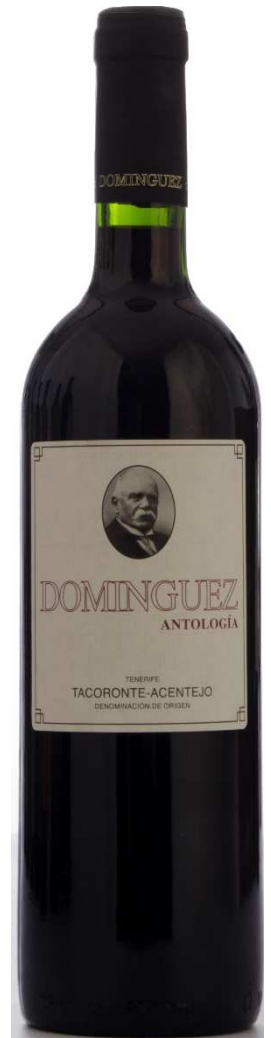
** Medalla de Oro en CERVIM 2019.

"Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador." Federico Fellini.



Marca:

**Domínguez
Antología**



Añada:
2013

Variedades:

Negramoll 40%, castellana 30%,
baboso negro 30%,