



BODEGA DOMÍNGUEZ

Cuarta Generación



Nota de Cata:

Vino de capa media alta, de color rojo cereza con ribetes violáceos. 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:

Finca El Adelantado, Tacoronte. Noroeste de Tenerife, altitud: 460 m sobre el nivel del mar.



Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

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:

Cordón doble, En espaldera, a pie franco, en suelos franco-arcillosos, ligeramente ácidos, pobres en materia orgánica, y de origen volcánico

Añada 2017:

El año 2017 estuvo caracterizado por un invierno relativamente frío, que favoreció una buena brotación, y una primavera y un verano cálido y seco, que produjeron un adelanto de la vendimia de unas 3 semanas con respecto a un año normal. La vendimia comenzó el 29 de agosto, con la variedad baboso negro y finalizó el 26 de septiembre con la variedad castellana, siendo la vendimia más temprana realizada en las fincas de la familia desde que tienen registros. Fue un año de producción baja (menos de 3000 kg por ha) pero de muy buena sanidad vegetal

Cada variedad se vendimió y fermentó por separado, en depósitos de acero inoxidable y una vez terminada la fermentación alcohólica se realizó el coupage de los distintos vinos. A principios de noviembre de 2017 se metió en barricas de roble francés de 600 l, donde se realizó la fermentación maloláctica y permaneció durante 12 meses, hasta su embotellado en diciembre de 2018.

Ficha Técnica:

pH: 3,64
Acidez Total: 5,6 g/l en ácido tartárico.
Grados alcohólicos: 13,5 % Vol.
Crianza: 12 meses en barricas de 600 litros de roble Francés.

Producción y formatos de presentación:

1.496 botellas de 0,75 cl. Añada 2017.



Marca:

*Domínguez
Antología*



Añada:
2017

Variedades:
Negramoll 50%, Castellana 45%,
Baboso negro 5%