



BODEGA DOMÍNGUEZ

Cuarta Generación



Nota de Cata:

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

Maridaje:

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

Localización del viñedo:

Tacoronte y el Sauzal, viñedos de medianías situados entre los 480 y 650 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:

Espaldera, a pie franco.

Elaboración:

La cosecha 2018, ha estado caracterizada por ser un año bastante húmedo y fresco, lo que provocó que la vendimia se retrasara casi dos semanas respecto a un año normal. La vendimia se inició con las variedades Verdello y Forastera blanca el 20 de septiembre, a continuación, se vendimió la Negramoll y terminó con la Moscatel y Listan blanco el 11 de octubre. Debido a las temperaturas suaves la uva en el momento de la vendimia conservó buenos niveles de acidez y mayor concentración de precursores aromáticos que otros años.

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 pequeños depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 16°C.

Terminadas las fermentaciones alcohólicas se procede al coupaje de los distintos lotes y se somete a una crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable, permaneciendo sobre ellas hasta el mes febrero. El embotellado se realizó en marzo de 2019.

Ficha Técnica:

pH: 3,13

Acidez Total: 6 g/l en ácido tartárico.

Grado Alcohólico; 12,2 % Vol.

Crianza: 4 meses sobre lías.

Producción y formatos de presentación:

1700 botellas de 75 cl.



Marca:

DOMÍNGUEZ EN BLANCO



Añada:

2018

Variedades:

Listán blanco 50%,

Negramoll 35 %

Verdello 10%,

Forastera blanca y Moscatel de

Aleandría 5%.