



#### Nota de Cata:

El resultado es un vino de color amarillo oro, que presenta una gran complejidad aromática con recuerdos a frutos secos, cítricos, orejones y caramelo. En boca se presenta equilibrado y untuoso, con una buena acidez que se conjuga perfectamente con el dulzor del vino, con unas notas salinas, provenientes de la maresía que afecta a la finca (las viñas se encuentran a 200 metros de la costa), y con un amargor final, propio de la variedad, que le confieren un postgusto largo y que invita a tomar otra copa.

#### Maridaje:

Es un vino adecuado para tomarlo como aperitivo, con foie grass y quesos, con pastas e incluso con mariscos. Se puede tomar de postre con platos no demasiado dulces, o bien solo. Es un vino para tomar con calma, para pensar, con una larga vida en botella.

#### Localización del viñedo:

Zona de la Punta del Hidalgo y Tacoronte.



#### Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

#### Denominación de origen:



Cl. El Calvario 79, 38350 Tacoronte  
922.572.435 / 659974375  
[www.bodegasdominguez.es](http://www.bodegasdominguez.es)  
[info@bodegasdominguez.es](mailto:info@bodegasdominguez.es)



#### Tipo de Cultivo:

Espaldera, a pie franco.

#### Tipo de Fermentación:

Maceración en acero inoxidable: 5 días con hollejos.

#### Grados Alcohólico:

17 % Vol.

#### Elaboración:

Vino dulce natural elaborado según los sistemas tradicionales usados antiguamente en las bodegas de la zona, y que nos han sido legados del Ilmo. Sr. D. José Domínguez Ramos a través de cuatro generaciones.

Para su producción se han usado uvas de malvasía procedentes de viñedos propios en la Punta del Hidalgo, dentro de la comarca de Anaga, perteneciente a la denominación de Origen Tacoronte Acentejo. Las uvas se vendimian sobremaduras con unos 19<sup>º</sup> Baume y una parte (en torno a un 15%) se asolean durante dos semanas sobre esteras para incrementar su contenido en azúcar, hasta llegar a unos 25 – 30<sup>º</sup> de alcohol probable.

Posteriormente se despallan, se pisan de forma tradicional y fermentan durante 5 días con hollejos. Después se presan y continua la fermentación alcohólica a temperatura controlada, hasta que, por la graduación alcohólica adquirida, esta se para espontáneamente, quedando unos 80 g/l. de azúcar residual sin fermentar.

#### Ficha Técnica:

pH: 3,50

Acidez Total: 6,1 g/l en ácido tartárico.

Contiene Sulfitos.

Azúcares reductores: 84 g/l.

Acidez Volátil: 1.1 g/l.



#### Marca:

## Domínguez Malvasía Clásico



Añada:  
2006

Variedades:  
Malvasía 100 %

*“Con este vino intentamos recuperar los antiguos vinos de malvasía canarios, vinos viajeros, vinos de reyes, “vinos que alegran la vida y perfuman la sangre”.*