



**Nota de Cata:**

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz, es un vino con aroma a flor de azahar, mandarina, naranja, guayabo, piña, albaricoque, hinojo, lavanda, tonos lácteos, vainilla. En boca desprende sabores cítricos, pomelo, piña, guayabo, hinojo, vainilla, tostado. Es un vino con mucho volumen en boca y muy buena acidez.

**Maridaje:**

Vino adecuado para tomar con mariscos y pescados blancos, carnes blancas, fiambres. Puede ser también un buen acompañante de comida asiática.

**Localización del viñedo:**

Noroeste de Tenerife



**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)

**La colección de Domínguez**

Este vino está incluido en la Colección de Domínguez, nueva línea de vinos que no se producen todos los años. Para su elaboración se eligen aquellas parcelas de viñedo en las que la uva cosechada haya destacado en esa 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.

**Forma y tipo de Cultivo:**

Espaldera a cordón doble (verdello) y parral alto con poda Guyot cuádruple (malvasía aromática)  
Viñas cultivadas a pie franco.

**Localización de las fincas:**

Noroeste de Tenerife. La malvasía aromática se cultiva en La Punta del Hidalgo, La Laguna a una altitud de 20 msnm, y el verdello se cultiva en el Pago del Adelantado, Tacoronte, a una altitud de 500 msnm.

**Tipo de suelos**

El adelantado tiene suelo franco arcilloso, ligeramente ácido y con bajo contenido en materia orgánica, mientras que la Punta del Hidalgo son vertisoles, con pH ligeramente alcalino y con bajo contenido de materia orgánica.

**Elaboración;**

Vendimia: la primera semana de septiembre.  
Desfangado estático en frío.  
Fermentación a 17°C, en depósitos de 600 litros.  
Crianza sobre lías en acero inoxidable durante 6 meses.

**Ficha Técnica:**

Grado alcohólico: 13,53º  
pH: 3,11  
Acidez Total: 6,3 g/l en ácido tartárico.  
Acidez volátil: 0,55 g/l.  
Contiene Sulfitos.

**Cantidad y Formato de presentación:**

702 Botella de 75 Cl.

*“Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino, que en todos los libros.” Louis Pasteur*



Marca:

**Colección MV  
Cuvée Blanc**



Añada:  
2013

**Varietades:**  
Malvasía aromática (65%) y  
Verdello (35%),