



Nota de Cata:

Color rojo cereza, con reflejos violáceos
En nariz aromas a frutos rojos y negros, violeta, pimienta rosa, endrina, kirsch, ciruelas, jengibre, tabaco, clavo. En boca, frutos rojos, ciruela, jengibre, clavo, tabaco, vainilla.
Buena acidez y persistencia.

Maridaje:

Es un vino adecuado para acompañar carnes rojas y de caza, Conviene decantarlo antes de servirlo.

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
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 determinada 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 cuádruple, Viñas a pie franco.

Tipo de suelos:

Franco arcilloso, ligeramente ácido y con bajo contenidos en materia orgánica.

Localización de la finca:

Pago de Fray Diego, Tacoronte
28°29'34" N, 16°24'18" O.
Altitud 465 msnm

Elaboración:

Fermentación a 25°C en depósitos de 600 l.
Maceración: 15 días.
Crianza en barricas de roble centroeuropeo y americano: 12 meses.

Ficha Técnica:

Grado alcohólico: 14°
pH: 3,10
Acidez Total: 6,8 g/l en ácido tartárico.
Acidez volátil: 0,50 g/l

Producción limitada:

730 Botella de 75 Cl.

"Un vaso de vino en el momento oportuno vale más que todas las riquezas de la tierra." **Gustav Mahler.**



Marca:

**Colección
Negramoll**



Añada:
2013

Varietades:
Negramoll 100%,