



Nota de Cata:

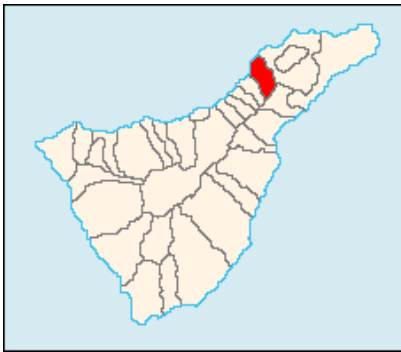
Vino tinto, rojo cereza, ribete violáceo, irisaciones teja, buena capa, de buena intensidad aromática. Nota mineral, especias, arista torrefactada, fruta negra madura. Entrada agradable en boca, buen recorrido, sabroso y retronasal frutal.

Maridaje:

Vino adecuado para combinarlo con 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 / 659.974.375
www.bodegasdominguez.es
info@bodegasdominguez.es

Este vino ha sido elaborado en conmemoración del 25 aniversario de la Empresa Domínguez Cuarta Generación y para ello se ha realizado una selección especial de vinos de las variedades Baboso negro, Castellana negra y Negramoll, cultivadas en nuestra finca "El Adelantado".

Forma y tipo de Cultivo

Espaldera cordón doble, Viñas cultivadas a pie franco.

Tipo de suelos

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

Localización de la finca:

Pago del Adelantado, Tacoronte
28°29'19" N, 16°24'12" O.
Altitud 500 msnm

Elaboración

La vendimia se realizó de forma manual y cada variedad se vinificó por separado, envejeciendo posteriormente los vinos en barricas de roble centroeuropeo durante 9 meses.

El embotellado se realizó en noviembre de 2016;

Ficha Técnica:

pH: 3,83
Acidez Total: 4,4 g/l en ácido tartárico.
Grado Alcohólico: 13,50 % Vol.
Acidez Volátil: 0,63 g/l.
Crianza: 12 meses en barricas de roble centroeuropeo.

Producción limitada

270 botellas de 150 cl

"Todos somos mortales hasta el primer beso y la segunda copa de vino." -Eduardo Galeano



Marca:

Domínguez 25 Aniversario



Añada:
2015

Variedades:

Baboso Negro 40 %, Castellana Negra 40%, Negramoll 30%.