



Nota de Cata:

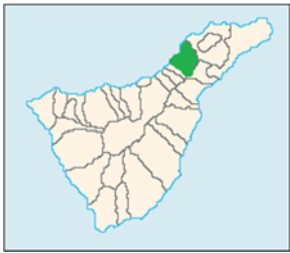
Vino de capa media alta de color rojo rubí, en nariz es un vino complejo, con notas de cuero y especiadas sobre un fondo de violetas y frutos del bosque de gran intensidad. En boca es fresco, muy amplio y con buena estructura, lo que le permitirá evolucionar perfectamente en botella durante al menos los próximos 5 años.

Maridaje:

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

Localización del viñedo:

Tacoronte y El Sauzal.



Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

Denominación de origen:



Forma y tipo de Cultivo:

En espaldera, a pie franco.

Elaboración:

En esta serie de vinos con firma, Domínguez Cuarta Generación invita a colaborar a enólogos de otras zonas vitícolas con el enólogo de la bodega, Gabriel Morales Francés, para interpretar y poner en valor las variedades autóctonas, un auténtico tesoro que tenemos en nuestros viñedos.

En este primer vino de la serie, hemos invitado a la enóloga australiana Josephine Perry a aportar su experiencia y su forma de entender los vinos.

En esta elaboración los enólogos interpretan las variedades castellana y negramoll que producimos en nuestras fincas de la comarca de Tacoronte Acentejo.

Ficha Técnica:

pH: 3,80

Acidez Total: 5,4 g/l en ácido tartárico.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Crianza: ocho meses en barrica de roble americano de 500 l.

Fermentación alcohólica: 15 días en acero inoxidable

IPT: 64

Producción y formato de presentación:

1057 Botella de 75 cl.



Marca:

Domínguez Con Firma



Añada:

2010

Variedades:

Castellana Negra 80%
y Negramoll 20%



Cl. El Calvario 79, 38350 Tacoronte

922.572.435 / 659.974.375

www.bodegasdominguez.es

info@bodegasdominguez.es