



#### Nota de Cata:

Vino de color amarillo pálido con reflejos cobrizos y aromas de intensidad media a flores blancas e hinojos. En boca tiene bastante volumen y una acidez muy equilibrada, es fresco y fácil de beber.

#### Maridaje:

Es un vino adecuado para acompañar mariscos a la plancha, pescados y carnes blancas.

#### Localización del viñedo:

Zona de Tacoronte.



#### Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

#### Denominación de origen:



#### Forma y tipo de Cultivo:

Espaldera, a pie franco.

#### Elaboración:

Vino blanco elaborado con uva tinta de la variedad negramoll y con listán blanco, procedentes de viñedos propios situados entre los 450 y 700 m de altitud sobre el nivel del mar, en el municipio de Tacoronte, en la vertiente noroeste de la isla de Tenerife.

Toda la uva se vendimia a mano y se selecciona cuidadosamente en el campo. Se prensa suave y rápidamente para evitar la cesión de color del hollejo al mosto, que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16°C. Terminada la fermentación alcohólica, la mitad del volumen se somete a una crianza sobre lías en barricas de roble de 225 l y el resto permanece sobre lías en el depósito de acero inoxidable. Pasados tres meses se realiza el coupage de los vinos, permaneciendo sobre sus lías hasta el mes de abril. El embotellado se realizó a principios de mayo de 2016.

#### Ficha Técnica:

pH: 3,25

Acidez Total: 5,8g/l en ácido tartárico.

Grado Alcohólico; 13 % Vol.

Crianza: 3 meses sobre lías en barricas de roble europeo y americano de 225 l.

#### Producción y formatos de presentación:

2.265 botellas de 75 cl.

Marca:

**DOMÍNGUEZ**  
**EN BLANCO**



Añada:

2015

Variedades:

Negramoll 70% y  
Listán blanco 30%.



Cl. El Calvario 79, 38350 Tacoronte

922.572.435 / 659.974.375

[www.bodegasdominguez.es](http://www.bodegasdominguez.es)

[info@bodegasdominguez.es](mailto:info@bodegasdominguez.es)