



BODEGA DOMÍNGUEZ

Cuarta Generación



Nota de Cata:

Vino blanco, amarillo pajizo, con ribetes limón, limpio y brillante. En fase olfativa posee intensidad media, franco, notas a fruta blanca madura, bollería. En boca tiene buena estructura, glicérico, equilibrado, untuoso. Cata realizada por el CRDO Tacoronte Acentejo en fecha 20 de marzo 2020.

Maridaje:

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

Localización del viñedo:

Tacoronte y el Sauzal, viñedos de medianías situados entre los 480 y 650 m sobre el nivel del mar.



Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

Denominación de origen:



Forma y tipo de Cultivo:

Espaldera, a pie franco.

Elaboración:

La cosecha 2019, ha estado caracterizada por ser una de las más cortas de los últimos 20 años. Ha sido un año de bajas precipitaciones, apenas 300 mm entre los meses de enero y septiembre, con unos meses de agosto y septiembre relativamente cálidos. Se realizaron dos vendimias, la primera el 12 de septiembre en la que se recogieron las variedades Verdello, Forastera blanca, Negramoll y Listán blanco, que fermentaron juntas y la última el 8 de octubre para el Albillo Criollo.

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 en el caso de la Negramoll. Posteriormente fermentan en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 16°C.

Terminada la fermentación alcohólica se procedió al coupaje de los dos lotes y se sometió a una crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable. Durante la crianza sobre lías el vino realizó la fermentación maloláctica. Ese embotello en marzo de 2019.

Ficha Técnica:

pH: 3,43
Acidez Total: 5,7 g/l en ácido tartárico.
Grado Alcohólico; 13,33 % Vol.
Azúcares reductores: 4,1 g/l.
Acido L- Málico: ≤0.2 mg/l.
Crianza: 4 meses sobre lías.

Producción y formatos de presentación:

762 botellas de 75 cl.



Marca:

DOMÍNGUEZ EN BLANCO



Añada:
2019

Variedades:

Albillo Criollo 60%,
Negramoll 15%
Listán Blanco de Canarias 12%
Verdello 10%,
Moscatel de Alejandría y
Forastera Blanca 3%



Cl. El Calvario 79, 38350 Tacoronte
922.572.435 / 659.974.375
www.bodegasdominguez.es
info@bodegasdominguez.es