



Nota de Cata:

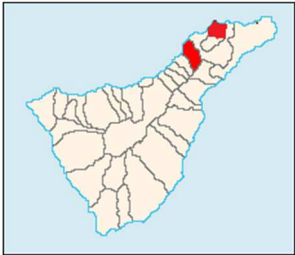
Vino de color amarillo pajizo con reflejos cobrizos. En nariz aparecen aromas florales, a fruta madura y orejones de intensidad media, en boca es un vino serio, amplio y sabroso, con cuerpo, bien estructurado y fresco, muy vivo gracias a la acidez natural de la negramoll y la malvasía y con unos toques salinos procedentes de la malvasía cultivada al lado del mar.

Maridaje:

Por sus características es un vino adecuado para acompañar mariscos a la plancha y gran variedad de pescados, sobre todo de roca asados a la espalda, pero incluso por su estructura armoniza muy bien con carnes blancas, conejo y cabrito frito, comidas típicas de la gastronomía canaria.

Localización del viñedo:

Zona de Tacoronte y Punta del Hidalgo.



Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

Denominación de origen:



Denominación de Origen



Cl. El Calvario 79, 38350 Tacoronte
922.572.435 / 659974375
www.bodegasdominguez.es
info@bodegasdominguez.es

Forma y tipo de Cultivo:

Espaldera, a pie franco.

Elaboración:

El vino Domínguez Blanco de Uva Tinta tiene la particularidad de ser un vino blanco elaborado con uva tinta. La variedad mayoritaria es la uva negramoll, procedente de viñedos propios situados en el municipio de Tacoronte, complementado con un pequeño porcentaje de malvasía de la Punta del Hidalgo.

La uva se vendimia a mano, realizando una cuidadosa selección de los racimos. La uva llega a la bodega en cajas de 18 kg. Se realiza un despallado y un estrujado muy ligero, se enfría hasta unos 8 °C, y se prensa rápidamente para evitar la cesión de la materia colorante presente en el hollejo al mosto. Posteriormente se somete a un desfangado estático por frío y se fermenta a temperatura controlada entre 15 y 18° C. La mitad del mosto fermenta en barricas de roble americano de 500 l. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre lías en depósitos de acero durante tres meses

Ficha Técnica:

Acidez total: 6,30

pH: 3,18

Índice de polifenoles totales: 10

Taninos de masquelier: 0,7 g/l

Contiene sulfitos

Grados alcohólicos: 14% Vol.

Crianza: sobre lías en depósitos de acero durante 3 meses

Cantidad y Formato de presentación:

3.000 Botella de 75 Cl.



Marca:

Domínguez Blanco de Uva Tinta



Añada:
2013

Variedades:
Negramoll 90% y Malvasía 10%.