



Marca:

DOMÍNGUEZ EN BLANCO



Añada:
2017

Variedades:
Verdello 30%,
Negramoll 30 %
Listán blanco 30%,
Forastera blanca 10%.

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 las variedades Verdello, Negramoll Listán blanco y Forastera blanca, 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 se somete a una crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable, permaneciendo sobre ellas hasta el mes de mayo. El embotellado se realizó a principios de junio de 2017.

Ficha Técnica:

pH: 3,08

Acidez Total: 7,4 g/l en ácido tartárico.

Grado Alcohólico; 13 % Vol.

Crianza: 6 meses sobre lías.

Producción y formatos de presentación:

750 botellas de 75 cl.



Cl. El Calvario 79, 38350 Tacoronte

922.572.435 / 659.974.375

www.bodegasdominguez.es

info@bodegasdominguez.es