

BODEGA
DOMÍNGUEZ
Cuarta Generación

C/ Calvario, 79. 38350 Tacoronte
Santa Cruz de Tenerife
Tfno./Fax + 34 922 57 24 35 M. 659 974 375
administración@bodegasdominguez.es
www.bodegasdominguez.es



Nota de Cata:

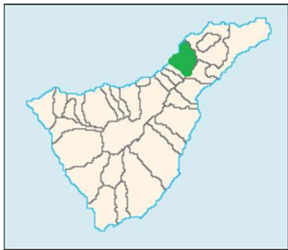
Vino de capa media – alta, de color granate. En nariz presenta notas especiadas, recuerdos de ahumados y chocolate, con presencia de fruta madura y aromas varietales. En boca es un vino amplio, bien equilibrado, con una retronasal muy agradable y un postgusto largo.

Maridaje:

Vino adecuado para combinarlo con diferentes platos de gastronomía, desde pescados asados, en especial pescados grasos como el atún o pescados en salsa, hasta carnes, así como pastas y arroces.

Localización del viñedo:

Zona de Tacoronte y El Sauzal



Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

Denominación de origen:



La cultura viva de la tierra



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

Forma y tipo de Cultivo:

Espaldera, a pie franco.

Elaboración:

Vino elaborado con las variedades canarias Listan negro, Negramoll, Tintilla y Listan blanco, procedentes de viñedos propios situados en los municipios de Tacoronte y El Sauzal, en la zona norte de la isla de Tenerife, dentro de la Denominación de Origen Tacoronte Acentejo,

La vendimia se realiza de forma manual, variedad por variedad y parcela por parcela, cuando ha alcanzado el punto óptimo de maduración. Realizada una cuidadosa selección manual de las uvas se vinifican por separado, tanto por variedades como por fincas.

La uva se somete a un estrujado y despalillado y la pasta obtenida a una maceración prefermentativa en frío que dura entre 2 y 5 días, a temperatura por debajo de 10 °C. A continuación, se inicia la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. El encubado dura entre 7 y 15 días. Durante ese tiempo la temperatura de fermentación es controlada.

Posteriormente los vinos realizan la fermentación maloláctica, con una crianza sobre lías. Una vez que estos procesos han finalizado se realiza el coupage de los distintos vinos y se somete a una crianza de cuatro meses en barricas de roble centro europeo y americano.

Ficha Técnica:

pH: 3,63
Acidez Total: 5,2 g/l en ácido tartárico.
Grado Alcohólico; 12.5 % Vol.
Acidez Volátil: 0,48 g/l.
Crianza: entre cuatro y seis meses en barricas de roble centro europeo y americano.

Producción y formatos de presentación:

16.500 botellas de 50 , 75 y 150 cl.



Marca:

Domínguez



Añada:
2016

Variedades:

Listan negro 60 %, negramoll 30%, tintilla 5% y listan blanco 5%.