



BODEGA DOMÍNGUEZ

Cuarta Generación



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:

Tacoronte y El Sauzal. en la zona norte de la isla de Tenerife, dentro de la Denominación de Origen Tacoronte Acentejo



Enólogo:

Gabriel Morales Francés.

Denominación de origen:



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

Forma y tipo de Cultivo:

Espaldera, cultivada sobre pie franco, en suelos franco arcillosos, ligeramente ácidos, pobres en materia orgánica, y de origen volcánico. Viñedos situados entre los 500 y 650 m msnm, orientados al noroeste.

Añada:

El año 2018 estuvo caracterizado por ser un año bastante fresco y húmedo, con precipitaciones medias, bien repartidas entre los meses de enero y junio. Los meses de julio y agosto fueron más fríos de lo normal y con menor insolación, sin embargo el mes de septiembre fue más cálido y seco, y permitió, que la uva madurara bien, si bien con un retraso de 2 o 3 semanas con respecto a un año normal. La vendimia se comenzó el 25 de septiembre, con la Listán negro de la parcela del SITIO, y finalizó el 16 de octubre en la parcela del MONTILLO con la Castellana negra. Esta fue una de las cosechas más tardías en las fincas de la familia desde que tienen registros.

Elaboración:

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 estrujada y despalillada se fermentó a temperatura controlada entre 22º y 25º C, en depósitos de acero inoxidable, tras un corto periodo de maceración prefermentativa en frío. El encubado duró entre 7 y 15 días.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se realizó el coupage de las distintas partidas, y se sometió a una crianza de cinco meses en barricas de roble francés, centroeuropeo y americano.

Ficha Técnica:

pH: 3,42
Acidez Total: 5,3 g/l en ácido tartárico.
Grado Alcohólico; 13 % Vol.
Crianza: cinco meses en barricas de roble centro europeo y americano.



© by L. de Argente 2007

Marca:

Domínguez



Añada:

2018

Variedades:

Listán negro 50 %, Negramoll 30%,
Castellana negra 15% y Listán
blanco 5% procedentes
de viñedos propios.

Producción y formato de
presentación: 20.000 botellas -
75 Cl.