



BODEGA DOMÍNGUEZ

Cuarta Generación



Nota de cata:

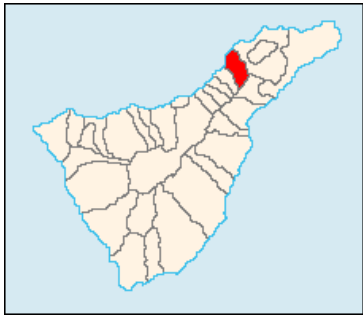
Vino blanco, amarillo pajizo, con ribetes cobrizos, limpio y brillante. En fase olfativa posee intensidad media, manzana madura, hierbas. En boca fresco y con buen recorrido, sabor y persistencia.

Maridaje:

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.



Enólogos:

Loreto Pancorbo Aldçazábal
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, a pie franco.

Elaboración:

La cosecha 2020, ha estado caracterizada por ser la más temprana de los últimos 20 años. Ha sido un año de bajas precipitaciones, sobre todo los meses del otoño, que fue menos lluvioso de lo habitual. Se realizaron dos vendimias, la primera el 28 de agosto en la que se recogió las variedades Verdello, Negramoll y Listán blanco, que fermentaron juntas y la última el 10 de septiembre para recoger el Albillo Criollo y el Listán blanco de las fincas de la parte alta, todo ello un mes antes de lo que suele ser habitual.

Toda la uva se vendimia a mano seleccionándola 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 coupage de los dos lotes, sometiéndolo a una crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable. Se embotelló en marzo de 2021.

Ficha técnica:

pH: 3.17
Acidez Total: 7 g/l en ácido tartárico.
Grado Alcohólico; 13 % Vol.
Azúcares reductores: 1.5 g/l.
Crianza: 4 meses sobre lías.

Producción y formatos de presentación:

1157 botellas de 75 cl.



Marca:

DOMÍNGUEZ EN BLANCO



Añada:
2020

Variedades:

Albillo Criollo 34%,
Listán Blanco de Canarias 32%
Negramoll 31%
y Verdello 3%,