



BODEGA DOMÍNGUEZ

Cuarta Generación



Nota de cata:

Vino tinto rojo cereza de capa media-alta. En nariz presenta notas especiadas, frescos aromas herbales, recuerdos de sotobosque y tabaco, con presencia de fruta madura y aromas varietales. En boca es un vino elegante, bien equilibrado, con un largo y fresco final.

Maridaje:

Vino adecuado para combinarlo con diferentes platos de gastronomía, desde pescados grasos como el atún, 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



Enólogos:

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 suelo franco arcilloso de origen volcánico, ligeramente ácido y pobre en materia orgánica. Viñedos situados entre los 500 y 650 msnm, orientados al noroeste.

Añada:

La campaña 2018-2019 estuvo caracterizada por ser una de las más secas de los últimos años, lo que afectó a la producción, siendo una de las añadas más cortas desde que hay registros. El 40% de las precipitaciones de esa campaña se produjeron en el mes de noviembre de 2018 (200 l/m²), en diciembre de 2018 no se registraron precipitaciones y durante el 2019 la pluviometría fue ligeramente inferior a lo habitual.

En cuanto a las temperaturas del invierno y la primavera fueron ligeramente más frías, siendo el verano y el otoño algo más cálidos de lo habitual. La vendimia se realizó entre el 9 y el 27 de septiembre.

Elaboración:

La vendimia se realiza de forma manual, seleccionando cada variedad y parcela al alcanzar el momento óptimo de maduración. La selección manual es cuidadosa y la vinificación por separado según variedades y fincas.

La uva estrujada y despalillada 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, sometiéndolas a una crianza de seis meses en barricas de roble francés, centroeuropeo y americano.

Ficha técnica:

pH: 3,55
Acidez Total: 5.6 g/l en ácido tartárico.
Azúcar residual: <3,0 g/l.
Grado Alcohólico; 13 % Vol.
Crianza: seis meses en barricas de roble francés, centro europeo y americano.



© by Uva, Jorgens 2007

Marca:

Domínguez



Añada:
2019

Variedades:

Listán negro 40 %, Negramoll 35%,
Castellana negra 20% y Listán blanco
5% procedentes
de viñedos propios.

Producción y formato de presentación:

6.800 botellas - 75 Cl.