



# 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



## 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](http://www.bodegasdominguez.es)

[info@bodegasdominguez.es](mailto: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 vendimia 2020 ha sido la más precoz de las que hemos realizado en las fincas de la familia Domínguez. La comenzamos el 27 de agosto en El Sitio y terminamos el 17 de septiembre, en el Montillo. Fue un año seco y caluroso, con una brotación muy temprana, y una producción baja, aunque algo mejor que la de 2019. La calidad ha sido muy buena con un estado sanitario óptimo

## 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 despallada se fermentó a temperatura controlada entre 22º y 25º C, en depósitos de acero inoxidable. El encubado duró entre 7 y 15 días.

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

## Ficha técnica:

pH: 3,55

Acidez Total: 6.1 g/l en ácido tartárico.

Azúcar residual: <3,0 g/l.

Grado Alcohólico; 13 % Vol.

Crianza: cinco meses en barricas de roble francés, centro europeo y americano.



© by Uke, Jorgens 2007

Marca:

# Domínguez



Añada:  
2020

## Variedades:

Listán negro, Negramoll, Castellana negra, Listán blanco, Albillo criollo, Baboso negro y Verdello.

## Producción y formato de presentación:

10.200 botellas - 75 Cl.