



NdP.- Cata de la uvas y los vinos de Domínguez Cuarta Generación. Versión 2.0

Se acerca la vendimia, y, en el incomparable marco del Restaurante La Retama, la bodega Domínguez Cuarta Generación, adscrita a la D.O Tacoronte-Acentejo, va a realizar una cata de las distintas variedades de uva que cultiva y de los diversos vinos que comercializa dirigida a sus seguidores en las redes sociales Facebook y Twitter.

De esta forma, aquellos seguidores de la empresa tacorontera en las redes 2.0 que se acerquen al restaurante de los Hermanos Regalado el próximo viernes 11 de septiembre a las 18:00 horas, podrán catar en primer lugar racimos de las variedades locales canarias Listán Negro, Negramoll, Tintilla, Baboso, Malvasía y Listán Blanco. Para dar paso luego a la cata de los vinos que actualmente tiene la bodega en el mercado: Domínguez Tinto Clásico 2007 (Listán Negro, Negramoll, Tintilla y listán Blanco. Con un paso de cuatro meses por barrica); Domínguez Especial 2008 (Negramoll vinificada en blanco y Malvasía); y para finalizar Domínguez Selección Negramoll 2006 (Negramoll, paso de seis meses por barrica nueva).

La cata, de carácter gratuito y con un aforo limitado a 30 personas, correrá a cargo del enólogo de la bodega, Gabriel Morales Francés, y es requisito imprescindible preinscribirse por correo electrónico a uvas@bodegasdominguez.com, facilitando sus datos de contacto, además de figurar en el momento de la inscripción como seguidor de la bodega en al menos una de estas dos redes sociales citadas.

Aquellos que estén interesados en asistir y que aún no sean seguidores de la bodega pueden inscribirse como tales en nuestros espacios en Twitter: www.twitter.com/bodegadominguez y en Facebook <http://bit.ly/5dLoV>.

Coincidiendo con la celebración de esta cata en el Restaurante La Retama, los Hermanos Regalado nos han preparado la *versión 2.0 del Menú Monográfico del Vino de Tacoronte-Acentejo*, del que podrán disfrutar aquellos que se acerquen a su local (Carretera General del Norte, 102. El Sauzal. Tenerife) el viernes 11 de septiembre en horario de cena, y el sábado 12 en horario de almuerzo y cena. El menú, que tiene un precio de 30 € sin vino y 38 € armonizado con los vinos Domínguez Especial 2008 y Domínguez Tinto Clásico 2007, es el siguiente:

- Los abrebocas de la Retama
- Pastilla helada de sangría.
- Sangría blanca en suspensión
- Ostra napada con vino blanco
- Salmón ahumado-temblorosos de listan blanco-yogurt de aceite de oliva-brotes-flores.

- Lomo de caballa-batatas-ajo-azafranillo
 - Carne roja de Tenerife-pozos de vino tinto-peras estofadas
 - Falso guayabo de vino tinto- frutos rojos y cristales de pétalos de rosa
- Desde La Retama aconsejan reservar para el menú en el 922-57-12-77.

Carlos González. prensa@bodegasdominguez.com