



Nombre del vino

Viña Doña Dolores 4 Regiones

Variedad

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Tempranillo, Merlot, Syrah.

Análisis

13,5% Alc. Vol.

3.8g./L. Acidez Total

3.7 pH

Reposo

6 meses en barrica nueva francesa y americana.

Vinificación

Se lleva a cabo una maceración en frío prefermentativa y una fermentación controlada con levaduras seleccionadas a no más de 26°C, con maceración pelicular durante más de 20 días. Cada variedad de uva se añeja en barrica de roble francés durante 6 meses en la cava a 25m de profundidad antes de ser ensambladas para el embotellado final.

Región

Viñedos Doña Dolores, Ezequiel Montes, Querétaro, México.

Las condiciones geoclimáticas de Viñedos Doña Dolores producen una viticultura extrema, dando una peculiar condición de excelente calidad, únicas en todo el mundo.

Temperatura de servicio

16°C.

Maridaje

Vino ideal para acompañar platillos condimentados, carnes rojas de caza mayor y menor y estofados.

Descripción de cata

Vista

Color rojo granate con matices rojo carmín, vino brillante, limpio, con buena capa y alta densidad aparente.

Naríz

Intensidad aromática y un carácter olfativo afrutado y especiado, predominan los aromas de frutos rojos y frutos negros, flor de jamaica, arándanos, ciruelas, cereza negra, moras e higos, al final encontramos notas de cacao, tabaco y chocolate.

Boca

Ataque amplio y corpulento, es un vino seco con taninos sedosos y estructura equilibrada; deja un post gusto largo y armonioso lleno de matices como frutos negros maduros y especias.