



Nombre del vino

Viña Doña Dolores Brut Nature Chardonnay

Variedad

Chardonnay.

Análisis

12,5% Alc. Vol.

3 g./L. Materia reductora, azúcar, 4,5g./L. Acidez Total, 3,3 pH, 5atm Presión.

Reposo

18 a 24 meses

Vinificación

Como resultado de una cosecha manual, la uva pasa por un despalillado, prensado y posterior fermentación en tanque de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la primera fermentación, se adicionan las levaduras seleccionadas, en seguida se embotella y se baja a la cava de 25m de profundidad para que se lleve a cabo la segunda fermentación, característica primordial del Método Tradicional y se forme la burbuja de manera natural. Después del periodo de crianza, se hace el removido en pupitres y el degüelle de las levaduras.

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

6 a 8°C.

Maridaje

Recomendable para acompañar pastas, mariscos y pescados, ensaladas, platos a base de vegetales y postres como tarta de frutas, strudel de manzana.

Descripción de cata

Vista

Color amarillo paja y destellos ligeramente dorados, brillante, límpido y transparente, presenta buena viscosidad y burbuja fina y delicada formando una abundante y cremosa corona de color amarillo pálido.

Naríz

Intensidad aromática alta y carácter frutal, atractivos aromas de piña, manzana, pera, durazno, notas de pan horneado y una posterior evolución hacia notas sutiles de caramelo.

Boca

Fresco, elegante y con un ataque amplio en boca, acidez vivaz y agradable efervescencia. Notas de frutos tropicales como piña, manzana verde, recuerdos cítricos y lácteos.