

**Nombre del vino**

Viña Doña Dolores Brut Nature Gran Reserva 375 ml

Variedad

Macabeo, Chardonnay, Chenin Blanc.

Análisis

11,5% Alc. Vol.

3 g./L. Materia reductora, azúcar, 4.5g./L. Acidez Total, 3.3 pH, 5atm Presión.

Reposo

24 a 30 meses.

Vinificación

Como resultado de una cosecha manual, cada una de nuestras variedades de uvas se despalillan, se prensan y se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la primera fermentación, se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados) y 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

Aperitivo o acompañante de botanas ligeras o condimentadas, pastas, pescados suaves, mariscos frescos y ostras. Por su carácter seco, combina muy bien en contraste con postres.

Descripción de cata**Vista**

Limpio y transparente, vino espumoso de gran brillo, color amarillo paja y matices ligeramente dorados, destacando su fina y continua burbuja de principio a fin.

Naríz

Complejo y de buena intensidad aromática, sobresale su aporte de frutos secos como almendra, avellana y nuez; marcada su nota de fermentos que nos recuerda a pan recién horneado.

Boca

Vino de buena entrada, ataque amplio en paladar y gran permanencia de notas a tostado. Tiene una acidez fresca que va de la mano de su carácter seco en boca, una fina burbuja y un post gusto largo.