

**Nombre del vino**

Viña Doña Dolores Cabernet Gran Reserva

Variedad

Cabernet Sauvignon.

Análisis

13,5% Alc. Vol.

4.0g./L. Acidez Total, 3.7 pH

Reposo

16 meses en barrica y 16 meses en botella.

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. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se añeja en barrica de roble americano y francés durante 16 meses en la cava a 25m de profundidad; se realiza un aclarado y una estabilización antes de su embotellado.

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 carnes rojas y suaves, asados, cortes a las brasas, platillos condimentados, chiles en nogada, mole poblano y platillos con salsa de frutos rojos.

Descripción de cata**Vista**

Color rojo carmín con matices púrpura-violáceos, vino brillante, limpio, con buena capa y alta viscosidad.

Naríz

Buena intensidad aromática, predominan las notas de frambuesa, arándanos, frutos negros, zarzamora, eucalipto, cacao, toques de madera y ahumados.

Boca

Acidez marcada y taninos envolventes, vino seco de ataque amplio y gran cuerpo. En paladar resaltan frutos negros compotados y notas de especias, resultado de su crianza.