

**Nombre del vino**

Viña Doña Dolores Chardonnay

**Variedad**

Chardonnay.

**Análisis**

12% Alc. Vol.

4.0g./L. Acidez Total, 3.6 pH.

**Reposo**

3 meses en barrica de acacia.

**Vinificación**

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan; se realiza una fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece 3 meses de crianza en barrica de roble americano y francés en la cava a 25 m 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**

8 a 10°C.

**Maridaje**

Ideal para acompañar mariscos, cordero, carne asada, foie gras, queso de cabra y pastas.

**Descripción de cata****Vista**

Color amarillo pálido con toques verdosos, vino brillante, limpio y de buena viscosidad.

**Naríz**

Intensidad aromática, aromas de flores blancas, vainilla, manzanilla, lima, miel y suaves notas de frutos amarillos y madera que le aportan complejidad.

**Boca**

Paladar amplio, fresco y acidez vivaz, permanencia en boca de notas a tostado, mantequilla, vainilla, piña y manzana.