



Nombre del vino

Viña Doña Dolores Chardonnay

Variedad

Chardonnay.

Análisis

12% Alc. Vol.

4.Og./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.