



Nombre del vino

Viña Doña Dolores Dulce Muscat

Variedad

Muscat.

Análisis

12% Alc. Vol.

Vinificación

Como resultado de una cosecha tardía, la uva se despalilla, se prensa y el mosto obtenido es parcialmente fermentado, al detener la fermentación se deja azúcar residual de la propia uva sin pasar por periodo de crianza.

Este vino es embotellado con la finalidad de mostrar las notas dulces de la uva Moscatel pasificada junto a las características del terroir de la zona.

Temperatura de servicio

6°C.

Maridaje

Es un acompañante ideal para postres como tarta de frutas con merengue, pay de guayaba, postres de hojaldre o bien, en contraste con quesos fuertes o cremosos; también se puede degustar acompañado de quesos azules, quesos curados, foie y patés.

Descripción de cata

Vista

Aspecto limpio y brillante de color amarillo dorado, muestra una alta densidad aparente que al mover la copa deja caer unas lágrimas muy densas resbalando por las paredes.

Nariz

Intensidad aromática alta, destacan frutos tropicales como litchi, guanábana, guayaba rosa, durazno, piña y níspero, aromas de flores y miel.

Boca

Vino dulce de gran untuosidad al paladar, recuerdos de frutos en almíbar, frutos de hueso como durazno y melocotón además de flores blancas; gran permanencia en boca dejando un sabor afrutado y voluptuoso.