



Nombre del vino

Viña Doña Dolores Dulce Syrah

Variedad

Syrah.

Análisis

13.5% Alc. Vol.

Vinificación

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

Este vino rosado es embotellado con la finalidad de mostrar las notas dulces que se expresan al conseguir este estilo de vino.

Aprovechando las características del Valle de Bernal y consiguiendo la sobremaduración de la uva en el viñedo, se logra deshidratar la uva y por lo tanto, concentrar los azúcares, obteniendo así un vino dulce natural.

Temperatura de servicio

5 a 7°C.

Maridaje

Recomendable para postres como tarta de frutos rojos o bien, en contraste con quesos cremosos y quesos fuertes como el queso azul, además de resultar ideal para consumirlo como aperitivo.

Descripción de cata

Vista

Vino de color rojo grosella con reflejos rojo cereza, limpio, de gran brillo y con densidad aparente alta.

Naríz

Destaca su intensidad aromática donde predominan las notas de frutos rojos como fresas, cereza, jamaica fresca y rosas.

Boca

Acidez suave y notas dulces que reflejan la sensación de frutos sobremadurados, dejando un paladar aterciopelado por la gran untuosidad en boca y el balance entre dulzura y acidez.