

**Nombre del vino**

Viña Doña Dolores Dulce

Variedad

Macabeo, Chardonnay, Chenin Blanc.

Análisis

11,5% Alc. Vol.

50 g./L. Materia reductora, azúcar., 4,5g./L. Acidez Total, 3,3 pH, 5atm Presión

Reposo

18 meses.

Vinificación

Como resultado de una cosecha manual, cada una de nuestras variedades de uvas se despallan, se prensan y se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la primera fermentación, se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados) y se adicionan las levaduras seleccionadas; en seguida se embotella y se baja a la cava de 25m de profundidad para que se lleve a cabo la segunda fermentación, característica primordial del Método Tradicional y se forme la burbuja de manera natural. Después del periodo de crianza, se hace el removido en pupitres y el degüelle de las levaduras.

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

6 a 8°C.

Maridaje

A todas horas, siempre en compañía de algún platillo preferiblemente dulce o de algún postre a base de frutas blancas.

Descripción de cata**Vista**

Espumoso brillante de color amarillo pálido con matices transparentes, de gran limpidez y alta viscosidad, además de presentar un continuo rosario de finas burbujas.

Naríz

Vino muy expresivo con un carácter frutal, amplia sensación de aromas frutales, florales y lácticas, encontramos notas de piña madura, durazno, almíbar, guayaba y al final un delicado aroma a pan tostado debido al envejecimiento del vino en la segunda fermentación.

Boca

Vino dulce con un ataque ligero en boca, suave, fresco y con buena acidez. Su cantidad de azúcar hace que se disuelva en el interior de la boca de una forma amplia y consistente con un post gusto afrutado y aterciopelado.