



Nombre del vino

Viña Doña Dolores Merlot Gran Reserva

Variedad

Merlot.

Análisis

13% Alc. Vol.

4.Og./L. Acidez Total, 3.8 pH.

Reposo

16 meses en barrica y 16 meses en botella.

Vinificación

Se lleva a cabo una maceración en frío pre fermentativa y una fermentación controlada con levaduras seleccionadas a no más de 26°C, con maceración pelicular durante más de 20 días. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se añeja en barrica de roble americano y francés durante 16 meses en la cava a 25m 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

16°C.

Maridaje

Carnes rojas y pescados azules de cocciones complejas, barbacoa y postres a base de chocolate.

Descripción de cata

Vista

Color rojo granate y matices púrpura-teja, vino brillante, limpio, de capa alta y buena viscosidad.

Naríz

Intensidad aromática y un carácter olfativo afrutado y especiado, destacan los aromas de ciruela pasa, jamaica cocida, moras, canela, recuerdos de chocolate y especias como la pimienta negra y clavo.

Boca

Ataque amplio y potente, vino seco con estructura balanceada entre sus taninos firmes y su acidez; un post gusto lleno de matices como frutos negros, notas a tostado, ahumado y especias con una larga permanencia en boca.