



Nombre del vino

Viña Doña Dolores Merlot Rosado

Variedad

Merlot.

Análisis

13% Alc. Vol.

4.Og./L. Acidez Total, 3.5 pH.

Reposo

16 meses en barrica y 16 meses en botella.

Vinificación

Uvas cosechadas de forma manual que llevan a cabo una maceración prefermentativa con prensado suave y posteriormente, una fermentación controlada en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente, se realiza una estabilización, una clarificación y una filtración 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

Vino ideal para acompañar pastas, salmón, pizzas de mariscos, platos ligeros, sopa azteca y atún.

Descripción de cata

Vista

Color rojo fresa con destellos de durazno, vino de gran limpidez, brillantes y buena viscosidad.

Naríz

Intensidad aromática mediaalta y un carácter olfativo frutal, notas de frutos rojos, arándanos, sandía, grosella y fresas.

Boca

Vino seco, fresco, con acidez y astringencia equilibrada y al final encontramos un recuerdo de frutos rojos frescos.