



#### Nombre del vino

Viña Doña Dolores Rosé Brut

#### Variedad

Pinot Noir, Caberbet Sauvignon.

#### Reposo

18meses.

#### Vinificación

Uvas cosechadas de forma manual que llevan a cabo una maceración pre fermentativo con prensado suave y, posteriormente, una fermentación controlada en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. 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 haga 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 dégüelle 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

Platos elaborados a base de aves, quesos de costra suave como el brie, quesos con costra de vino tinto, sushi, cochinita, pizzas, ensaladas frescas con salmón y camarones, sin dejar a un lado los postres a base de frutos rojos.

#### Descripción de cata

##### Vista

Color rojo fresa con matices frambuesa, vino espumoso brillante y de buena viscosidad. Se presenta limpio con burbuja fina y persistente formando una marcada corona de burbujas.

##### Naríz

Buena intensidad aromática y un carácter olfativo afrutado, sobresalen aromas de frutos rojos como la grosella, fresa, arándanos y cerezas así como notas de pan recién horneado (levaduras).

##### Boca

Al paladar fresco y ligero, es un vino seco, franco de sabor, con una acidez vivaz y una agradable efervescencia. Se confirman las notas de frutos rojos encontrados en nariz, dejando un elegante y armonioso final.