

**Nombre del vino**

Viña Doña Dolores Sauvignon Blanc

**Variedad**

Sauvignon Blanc.

**Análisis**

11,5% Alc. Vol.

3.8g./L. Acidez Total, 3.5 pH.

**Reposo**

4 meses en barrica.

**Vinificación**

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan; se realiza una fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece 4 meses de crianza en barrica de roble americano y francés, 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**

8 a 10°C.

**Maridaje**

Aves, patés, mariscos, ceviche, quesos añejos, pastas frescas, tarta de limón.

**Descripción de cata****Vista**

Color amarillo paja con reflejos verdosos, vino brillante, limpio y con una densidad aparente media.

**Naríz**

Intensidad aromática alta, destacan notas de manzanilla, pasto cortado, cítricos como lima, un sutil toque de pimienta verde y aromas de mantequilla, producto de su añejamiento en barrica.

**Boca**

Ataque amplio, es un vino seco con buena estructura de acidez, se corroboran sus notas vegetales y la untuosidad de la mantequilla combinada con la nota de la madera.