



#### Nombre del vino

Viña Doña Dolores Semi Seco

#### Variedad

Macabeo, Chardonnay, Chenin Blanc.

#### Análisis

11,5% Alc. Vol.

33 g./L. Materia reductora, azúcar, 4.5g./L. Acidez Total, 3.3 pH, 5atm Presión.

#### Reposo

20 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

Espumoso para degustarlo a todas horas, siempre en compañía de algún platillo que puede ir desde botanas, ensaladas, mariscos y postres, ampliamente recomendado para los postres por su cantidad de azúcar.

#### Descripción de cata

##### Vista

Color dorado pálido, limpio y transparente, con burbuja fina y continua formando una marcada corona de burbujas en la parte superior de la copa.

##### Naríz

Aromas suaves, florales y frutales; vino de buena intensidad aromática, predominan los frutos amarillos, sutil nota de miel y al final un delicado aroma a levaduras que nos recuerda al pan tostado.

##### Boca

Espumoso para degustarlo a todas horas, siempre en compañía de algún platillo que puede ir desde botanas, ensaladas, mariscos y postres, ampliamente recomendado para los postres por su cantidad de azúcar.