



Nombre del vino

Viña Doña Dolores Tinto Crianza

Variedad

Cabernet Sauvignon, Malbec, Tempranillo.

Análisis

12% Alc. Vol.

4.0g./L. Acidez Total, 3.7 pH.

Reposo

8 meses en barrica y 8 meses en botella.

Vinificación

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se pasan a tanque de acero inoxidable iniciando una maceración en frío durante 4 días a 6°C, posteriormente su fermentación con remontados a temperatura controlada de 25°C durante 10 días. Cada variedad de uva se añeja en barrica de roble americano y francés durante 8 meses en la cava a 25 m de profundidad, antes de ser ensambladas para el embotellado final.

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

Vino ideal para acompañar carnes rojas y suaves, asados, mole, pozole y carnes frías.

Descripción de cata

Vista

Color rojo carmín con matices rojo cereza, vino brillante, limpio, con buena capa y viscosidad.

Naríz

Aromática alta y un carácter olfativo afrutado, donde destacan los aromas de frutos rojos como la cereza, ciruelas, higos, notas de cacao, chocolate y eucalipto sin dejar a un lado su nota amaderada, producto de su crianza en barrica.

Boca

Vino seco con una acidez fresca y taninos aterciopelados. Con un post gusto lleno de matices como frutos compotados y especias con una larga permanencia en boca.