



Nombre del vino
Viña Doña Dolores Viognier

Variedad
Viognier.

Análisis
12% Alc. Vol.

Vinificación
Se lleva cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se presan a continuación se realiza una fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente.
Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino pasa por una estabilización, se lleva a cabo un aclarado y una filtración antes de su embotellado.
Las condiciones geoclimáticas donde se encuentran los Viñedos de Finca Sala Vivé producen una viticultura extrema, dando una peculiar condición de excelente calidad, únicas en todo el mundo.

Temperatura de servicio
6 a 8°C.

Maridaje
Recomendado para degustarlo con mariscos, quesos frescos, pastas, sushi y ensaladas tropicales. Así como pollo y pescados grasos.

Descripción de cata

Vista
Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante y con buena densidad aparente.

Naríz
Destaca por su alta intensidad aromática y carácter frutal y floral. Notas de frutos como el chabacano, guanábana, durazno, mango y maracuyá así como unos aromas delicados de cítricos, romero y lavanda.

Boca
Vino muy refrescante en boca, de ataque amplio, presenta una acidez vivaz y una marcada expresión frutal. Se corroboran las notas de frutos tropicales y un postgusto largo y sedoso.