

**Nombre del vino**

Vivante Blanco Dulce

Variedad

Macabeo, Chardonnay, Muscat.

Análisis

10,5% Alc. Vol.

14g./L. Materia reductora, azúcar, 4.0g./L. Acidez Total, 3.6 pH.

Vinificación

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despallan y los granos se prensan; se realiza una fermentación por separado de cada una de las variedades de uva en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados), se realiza una estabilización, una clarificación y una filtración 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

7°C.

Maridaje

Ideal para acompañar platillos condimentados, botanas y quesos frescos así como postres.

Descripción de cata**Vista**

Brillante, limpio, con viscosidad media, color amarillo pálido y matices transparentes.

Naríz

Intensidad aromática media-alta y carácter olfativo afrutado, destacan las notas frutales de piña, manzana verde, guanábana, litchi, manzanilla y flores de azahar.

Boca

Vino abocado, con un ataque ligero y una acidez fresca. Al final se confirman las notas de guanábana y litchi encontradas en el olfato.