



**Nombre del vino**  
Vivante Blanco Seco

**Variedad**  
Macabeo, Chardonnay, Muscat.

**Análisis**  
10,5% Alc. Vol.  
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**  
8 a 10°C.

**Maridaje**  
Ideal como aperitivo, ensaladas, mariscos, pastas, empanada de frutos.

#### Descripción de cata

**Vista**  
Color amarillo pálido y matices transparentes, limpio, brillante y de viscosidad media.

**Naríz**  
Intensidad aromática media-alta y carácter olfativo afrutado, predominan las flores blancas como la rosa y notas frutales de durazno, pera, guanábana y litchi.

**Boca**  
Ataque ligero en boca, vino seco con una acidez suave, dejando un post gusto armonioso, unas marcadas notas frutales y unos toques cítricos.