



Nombre del vino
Vivante Rosado

Variedad
Malbec, Cabernet Sauvignon.

Análisis
11% Alc. Vol.
4.0g./L. Acidez Total, 3.7 pH.

Vinificación
Uvas cosechadas de forma manual que llevan a cabo una maceración prefermentativa con prensado suave y, posteriormente, una fermentación controlada en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximadamente. 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
9 a 12°C.

Maridaje
Pizzas, pastas, salmón, tostadas de atún y mariscos.

Descripción de cata

Vista
Color rojo fresa con destellos plateados, vino brillante, limpio y con buena viscosidad.

Naríz
Buena intensidad aromática y expresión de notas frutales, encontrando frutos rojos, fresas, cerezas, arándanos y flor de jamaica.

Boca
Vino seco con acidez fresca, ataque ligero y tanino muy sutil; post gusto afrutado dejando un agradable y armonioso final.