



Nombre del vino
Vivante Tinto

Variedad
Malbec.

Análisis
12% Alc. Vol.
3.8g./L. Acidez Total, 3.7 pH.

Vinificación
Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despallan 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.
Se realizará un aclarado y una estabilización 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
16°C.

Maridaje
Ideal para armonizarlo con pizzas, pastas con salsa de tomate, quesos curados y carnes rojas no muy grasas y frutas envinadas.

Descripción de cata

Vista
Color rojo rubí con matices cereza, una capa baja, brillante, límpido y con una densidad aparente ligera.

Naríz
Buena intensidad aromática y un carácter olfativo de frutos rojos, donde predominan las fresas, ciruelas, cerezas y Jamaica.

Boca
Brinda en paladar un ataque fresco y ligero, vino seco en el cual la acidez está perfectamente integrada con su astringencia, percibiendo un tanino suave y pulido.