



VINA DONA<sup>®</sup>  
DOLORES

# Merlot Gran Crianza



Vino Tranquilo Tinto

**País:**

Ezequiel Montes, Querétaro, México



**Nombre Comercial:**

Viña Doña Dolores Merlot Gran Crianza Tinto

**Presentación:**

En botella tipo Bordelesa, color verde de 750ml.



**Varietades de Uva:**

100% Merlot precedente de nuestra Finca Viña Dolores Sala Vivé, en el Valle de San Juan del Río, Querétaro y el Rancho Los Gavilanes, en los altos de Tezpalá, Ags.

**Parámetro Analíticos Fundamentales:**

12,5 Vol. Alc.  
Acidez Total: 5,25  
PH: 3,60

**Elaboración:**

Maceración prefermentativa de 24 horas a 10° C en tanques de acero inoxidable. Fermentación alcohólica y maceración de quince días a 27° C (similar al proceso Bordeles o Riojano).



**Crianza:**

De diez meses en barrica nueva de roble americano, y crianza reductiva en botella de seis meses más.

**CATA.**

**Vista:**

Vino rojo cereza de capa media-alta.

**Olfato:**

Presenta una amplia complejidad, fruto de sutil ensamblado de ambos Merlot.

**Gusto:**

Finaliza en boca con la redondez que le otorga el alto contenido en glicerol, no sin antes mostrarnos su gran untuosidad y contundencia.



**Temperatura de Servicio:**

De 16 a 18°C



**Maridaje:**

Platos serenos de carnes rojas y pescado azules de cocciones complejas.

