



VINA DONA®
DOLORES
Figlia
Gran Reserva
Brut Nature

TÉCNICA

Vino Espumoso Blanco Extra Seco



País:
Ezequiel Montes, Querétaro, México



Nombre Comercial:
Viña Doña Dolores Brut Nature Gran Reserva

Presentación:
En botella tipo Cava o Champagne, color verde, anti UV de 750ml y 375ml.



Variedades de Uva:
40% Saint Emilion 15% Chenin
40% Macabeo 5% Pinot Noire

Parámetro Analíticos Fundamentales:
11.5 Vol. Alc.
5 g./L. Materia reductora, azúcar.
Acidez Total: 6,15
PH: 3,25



Elaboración:
Su fermentación controlada se ha realizado en un tanque de acero inoxidable a 17°C durante 10 días, a continuación se ha provocado la toma de espuma o segunda fermentación en botella, removido en pupitres, de acuerdo con el método tradicional.



Crianza:
Después de la toma de espuma o segunda fermentación en botella (Método Champenoise) el vino ha permanecido un mínimo de 24 meses de crianza sobre sus lías (levaduras).

CATA.



Vista:
Limpio y transparente, con un rosario muy fino de burbujas, de color amarillo paja con ribetes dorados.

Olfato:
Aromas suaves, acompañados con una amplia sensación de fragancias a primera instancia frutales con toques de aromas cítricos y florales y al mismo tiempo tostadas, dadas por el envejecimiento del vino en la segunda fermentación.



Gusto:
Paladar fresco y ligero, con un cuerpo aterciopelado y postgusto largo, de sensaciones muy vivas.

Temperatura de Servicio:
De 7 a 8°C



Maridaje:
Es un espumoso para degustarlo a todas horas, siempre en compañía de algún plato que puede ir desde aperitivos, botanas hasta los postres preferiblemente poco dulces, pasando por platos compuestos por legumbres, setas, mariscos, pescados y aves.

