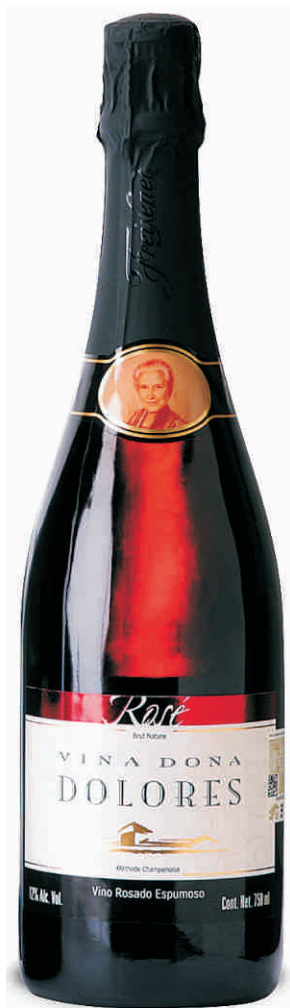




VINA DONA®  
DOLORES  
*Rosé*  
Brut Nature

# FICHA TÉCNICA

Vino Rosado Espumoso Extra Seco



**País:**  
Ezequiel Montes, Querétaro, México



**Nombre Comercial:**  
Viña Doña Dolores Brut Nature Rosé

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



**Variedades de Uva:**  
90% Pinot Noir  
10% Macabeo

**Parámetro Analíticos Fundamentales:**  
12,5 Vol. Alc.  
5 g./L. Materia reductora, azúcar.  
Acidez Total: 6,25  
PH: 3,15



**Elaboración:**  
Maceración corta de 8 horas de duración, de las variedades de uvas mencionadas despalilladas en tanques de acero inoxidable, con posterior descube y fermentación controlada a 15 °C del mosto ya rosado durante 10 días, a continuación se ha provocado la toma de espuma o segunda fermentación en botella, y 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 18 meses de crianza sobre sus lías (levaduras).

**CATA.**



**Vista:**  
Se presenta limpio con burbuja fina y persistente, formando una abundante corona de espuma, color frambuesa con tonalidades de grosella.

**Olfato:**  
Aroma extraordinariamente afrutado, exótico y sensual, donde predominan las fragancias de los frutos rojos y seguidas de las florales.

**Gusto:**  
Paladar fresco, seco y ligero, con un cuerpo robusto, sincero, con una agradable efervescencia, elegante y armonioso final.



**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 pastas y paellas de verduras, pollo o conejo, botanas, hasta los postres preferiblemente poco dulces, pasando por platos compuestos por legumbres, setas, mariscos, pescados y aves.

