



VINA DOÑA[®]
DOLORES
Semi Seco

FICHA TÉCNICA



Vino Espumoso Blanco Semi Seco

País:
Ezequiel Montes, Querétaro, México



Nombre Comercial:
Viña Doña Dolores Semi Seco

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



Variedades de Uva:
40% Sant Emilió 15% Chenin
40% Macabeo 5% Pinot Noire

Parámetro Analíticos Fundamentales:
11,5 Vol. Alc.
35 g./L. Materia reductora, azúcar.
Acidez Total: 6,25
PH: 3,30



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 12 meses de crianza sobre sus lías (levaduras).

CATA.



Vista:
Color amarillo paja, limpio y transparente, con burbuja fina y persistente.

Olfato:
Aromas suaves, recordando a uvas y pasas ciruelas, aromas florales y al final un delicado aroma a levaduras debido al envejecimiento del vino en la segunda fermentación.

Gusto:
Paladar fresco, ligero y suave, su cantidad de azúcar hace que se disuelva en el interior de la boca de una forma amplia y consistente. Con un postgusto aterciopelado y largo de sensaciones placenteras y sedosas.



Temperatura de Servicio:
De 7 a 8°C

Maridaje:
Es un espumoso para degustarlo a todas horas, siempre en compañía de algún platillo que puede ir desde aperitivos, mole, botanas y postres, aunque lo recomendamos para los postres por su cantidad de azúcar.

