



VINA DONA®
DOLORES
Brut Reserva

FICHA TÉCNICA



Vino Blanco Espumoso Seco

País:
Ezequiel Montes, Querétaro, México



Nombre Comercial:
Viña Doña Dolores Brut Reserva

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 Noir



Parámetro Analíticos Fundamentales:
12,0 Vol. Alc.
13 g./L. Materia reductora, azúcar.
Acidez Total: 6,00
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 de 18 a 24 meses como máximo en crianza sobre sus lías (levaduras).

CATA.

Vista:
Color amarillo pálido con matices verdosos, con una burbuja fina y persistente formando una abundante corona.



Olfato:
Al principio se denotan muy claramente los aromas procedentes de la levadura, como pan recién horneado así como frutos secos tostados. Al final se aprecian sensiblemente aromas a frutos cítricos tales como el limón y la toronja.

Gusto:
Al paladar se presenta muy redondo y aterciopelado, con una acidez y un dulzor muy balanceada. En el retrogusto se aprecian claramente las sensaciones descritas en el olfato.



Temperatura de Servicio:
De 7 a 8°C

Maridaje:
Es un vino ideal para acompañar un ágape de principio a fin. Marida con cualquier tipo de alimento desde botanas hasta postres dulces, pasando por mariscos, pescados, pastas, quesos, carnes rojas y blancas.

