



VINA DONA  
DOLORES  
*Dulce*

FICHA TÉCNICA

Vino Espumoso Blanco Dulce



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



**Nombre Comercial:**  
Viña Doña Dolores Dulce

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



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

**Parámetro Analíticos Fundamentales:**  
11,5 Vol. Alc.  
50 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 a 18 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 plato preferiblemente dulce o postres cuando más dulces mejor.

