



VIÑA DOÑA®
DOLORES
BY FREIXENET MÉXICO



Doña Dolores Chardonnay

VINO BLANCO

Variedades de uva

Chardonnay

Análisis

12% Alc. Vol. **3.6** pH

4g/L Acidez Total

Maridaje



Temperatura de consumo: 8°C a 10°C

Ideal para acompañar mariscos, cordero, carne asada, foie gras, queso de cabra y pastas.

Vinificación

Crianza

3 meses en barrica de acacia.

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan; se realiza una fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece 3 meses de crianza en barrica de roble americano y francés en la cava a 25 m de profundidad; se realiza un aclarado y una estabilización antes de su embotellado.

Cata



Vista

Color amarillo pálido con toques verdosos, vino brillante, limpio y de buena viscosidad.



Olfato

Intensidad aromática, aromas de flores blancas, vainilla, manzanilla, lima, miel y suaves notas de frutos amarillos y madera que le aportan complejidad.



Gusto

Paladar amplio, fresco y acidez vivaz, permanencia en boca de notas a tostado, mantequilla, vainilla, piña y manzana.

Zona de cultivo

Viñedos Doña Dolores.....

Ezequiel Montes
Querétaro, México



Las condiciones geoclimáticas de Viñedos Doña Dolores producen una viticultura extrema, dando una peculiar condición de excelente calidad, únicas en todo el mundo.



Hemisferio Norte
a 2,000 msnm.



35°C max.
0°C mín.



Templado se-
midesértico.



300 mm.