



VIÑA DOÑA®
DOLORES
BY FREIXENET MÉXICO



Doña Dolores Crianza

VINO TINTO

Variedades de uva

Cabernet Sauvignon Tempranillo
Malbec

Análisis

12% Alc. Vol. **3.7** pH
4g/L Acidez Total

Maridaje



Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Vino ideal para acompañar carnes rojas y suaves, asados, mole, pozole y carnes frías.

Vinificación

Crianza

8 meses en bodega
y 8 meses en botella.

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despallan y los granos se pasan a tanque de acero inoxidable iniciando una maceración en frío durante 4 días a 6°C, posteriormente su fermentación con remontados a temperatura controlada de 25°C durante 10 días.

Cada variedad de uva se añeja en bodega de roble americano y francés durante 8 meses en la cava a 25 m de profundidad, antes de ser ensambladas para el embotellado final.

Cata



Vista

Color rojo carmín con matices rojo cereza, vino brillante, limpio, con buena capa y viscosidad.



Olfato

Aromática alta y un carácter olfativo afrutado, donde destacan los aromas de frutos rojos como la cereza, ciruelas, higos, notas de cacao, chocolate y eucalipto sin dejar a un lado su nota amaderada, producto de su crianza en bodega.



Gusto

Vino seco con una acidez fresca y taninos aterciopelados. Con un post gusto lleno de matices como frutos compotados y especias con una larga permanencia en boca.

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 semi-desértico.



300 mm.