



VIÑA DOÑA[®]
DOLORES
BY FREIXENET MÉXICO



Doña Dolores Merlot Gran Reserva

VINO TINTO

Variedades de uva

Merlot

Análisis

13% Alc. Vol. **3.8** pH

4g/L Acidez Total

Maridaje



Temperatura de consumo: 16°C

Carnes rojas y pescados azules de cocciones complejas, barbacoa y postres a base de chocolate.

Vinificación

Crianza

16 meses en barrica y 16 meses en botella.

Se lleva a cabo una maceración en frío pre fermentativa y una fermentación controlada con levaduras seleccionadas a no más de 26°C, con maceración pelicular durante más de 20 días.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se añeja en barrica de roble americano y francés durante 16 meses en la cava a 25m de profundidad; se realiza un aclarado y una estabilización antes de su embotellado.

Cata



Vista

Color rojo granate y matices púrpura-teja, vino brillante, limpio, de capa alta y buena viscosidad.



Olfato

Intensidad aromática y un carácter olfativo afrutado y especiado, destacan los aromas de ciruela pasa, jamaica cocida, moras, canela, recuerdos de chocolate y especias como la pimienta negra y clavo.



Gusto

Ataque amplio y potente, vino seco con estructura balanceada entre sus taninos firmes y su acidez; un post gusto lleno de matices como frutos negros, notas a tostado, ahumado 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.