



VIÑA DOÑA®
DOLORES
BY FREIXENET MÉXICO



Doña Dolores Merlot Rosado

VINO ROSADO

Variedades de uva

Merlot

Análisis

13% Alc. Vol. **3.5** pH

4g/L Acidez Total

Maridaje



Temperatura de consumo: 8°C a 10°C

Vino ideal para acompañar pastas, salmón, pizzas de mariscos, platos ligeros, sopa azteca y atún.

Vinificación

Uvas cosechadas de forma manual que llevan a cabo una maceración prefermentativa con prensado suave y posteriormente, una fermentación controlada en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente, se realiza una estabilización, una clarificación y una filtración antes de su embotellado.

Cata



Vista

Color rojo fresa con destellos de durazno, vino de gran limpidez, brillantes y buena viscosidad.



Olfato

Intensidad aromática media-alta y un carácter olfativo frutal, notas de frutos rojos, arándanos, sandía, grosella y fresas.



Gusto

Vino seco, fresco, con acidez y astringencia equilibrada y al final encontramos un recuerdo de frutos rojos frescos.

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.