



Vivante Blanco Seco

VINO BLANCO SECO

VIVANTE



Variedades de uva

Macabeo Muscat
Chardonnay

Análisis

10.5% Alc. Vol. **4g/L** Acidez Total
3.6 pH

Maridaje



Temperatura de consumo: 8°C a 10°C

Ideal como aperitivo, ensaladas, mariscos, pastas, empanada de frutos.

Vinificación

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despallan y los granos se prensan; se realiza una fermentación por separado de cada una de las variedades de uva en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados), se realiza una estabilización, una clarificación y una filtración antes de su embotellado.

Cata



Vista

Color amarillo pálido y matices transparentes, limpio, brillante y de viscosidad media.



Olfato

Intensidad aromática media-alta y carácter olfativo afrutado, predominan las flores blancas como la rosa y notas frutales de durazno, pera, guanábana y litchi.



Gusto

Ataque ligero en boca, vino seco con una acidez suave, dejando un post gusto armonioso, unas marcadas notas frutales y unos toques cítricos.

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.