



Vivante Tinto

VINO TINTO

VIVANTE



Variedades de uva

Malbec

Análisis

12% Alc. Vol. 3.7 pH

3.8g/L Acidez Total

Maridaje



Temperatura de consumo: 16°C

Ideal para armonizarlo con pizzas, pastas con salsa de tomate, quesos curados y carnes rojas no muy grasas y frutas envinadas.

Vinificación

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despallillan 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.

Se realizará un aclarado y una estabilización antes de su embotellado.

Cata



Vista

Color rojo rubí con matices cereza, una capa baja, brillante, límpido y con una densidad aparente ligera.



Olfato

Buena intensidad aromática y un carácter olfativo de frutos rojos, donde predominan las fresas, ciruelas, cerezas y Jamaica.



Gusto

Brinda en paladar un ataque fresco y ligero, vino seco en el cual la acidez está perfectamente integrada con su astringencia, percibiendo un tanino suave y pulido.

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.