



VIÑA DOÑA®
DOLORES
BY FREIXENET MÉXICO



Doña Dolores Dulce Muscat

VINO BLANCO DULCE

Variedades de uva

Muscat

Análisis

| | | | |
|--------------|---------------------------|---------------|--------------|
| 12% | Alc. Vol. | 3.8g/L | Acidez Total |
| 70g/L | Materia reductora, azúcar | 3.5 | pH |

Maridaje



Temperatura de consumo: 6°C

Es un acompañante ideal para postres como tarta de frutas con merengue, pay de guayaba, postres de hojaldre o bien, en contraste con quesos fuertes o cremosos; también se puede degustar acompañado de quesos azules, quesos curados, *foie gras* y patés.

Vinificación

Como resultado de una cosecha tardía, la uva se despallilla, se prensa y el mosto obtenido es parcialmente fermentado, al detener la fermentación se deja azúcar residual de la propia uva sin pasar por periodo de crianza.

Este vino es embotellado con la finalidad de mostrar las notas dulces de la uva Moscatel pasificada junto a las características del terroir de la zona.

Cata



Vista

Aspecto limpio y brillante de color amarillo dorado, muestra una alta densidad aparente que al mover la copa deja caer unas lágrimas muy densas resbalando por las paredes.



Olfato

Intensidad aromática alta, destacan frutos tropicales como litche, guanábana, guayaba rosa, durazno, piña y níspero, aromas de flores y miel.



Gusto

Vino dulce de gran untuosidad al paladar, recuerdos de frutos en almíbar, frutos de hueso como durazno y melocotón además de flores blancas; gran permanencia en boca dejando un sabor afrutado y voluptuoso.

Zona de cultivo

Viñedos Doña Dolores

Ezequiel Montes, Valle de Bernal
Querétaro, México



Las condiciones geoclimáticas donde se encuentran los Viñedos de Finca Sala Vivé 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
semidesértico.



300 mm.