



VIÑA DOÑA®
DOLORES
BY FREIXENET MÉXICO



Doña Dolores Viognier

VINO BLANCO

Variedades de uva

Viognier

Análisis

12% Alc. Vol.	4.2g/L Acidez Total
2 g/L Materia reductora, azúcar	3.6 pH

Maridaje



Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Recomendado para degustarlo con mariscos, quesos frescos, pastas, sushi y ensaladas tropicales. Así como pollo y pescados grasos.

Vinificación

Se lleva cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan a continuación se realiza una fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino pasa por una estabilización, se lleva a cabo un aclarado y una filtración antes de su embotellado.

Cata



Vista

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante y con buena densidad aparente.



Olfato

Destaca por su alta intensidad aromática y carácter frutal y floral. Notas de frutos como el chabacano, guanábana, durazno, mango y maracuyá así como unos aromas delicados de cítricos, romero y lavanda.



Gusto

Vino muy refrescante en boca, de ataque amplio, presenta una acidez vivaz y una marcada expresión frutal. Se corroboran las notas de frutos tropicales y un postgusto largo y sedoso.

Zona de cultivo

Viñedos Doña Dolores.....

Ezequiel Montes
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.

 287 mm.