



# Petillant Fruité Rosé

VINO ROSADO ESPUMOSO DULCE

## PETILLANT



### Variedades de uva

Malbec  
Cabernet Sauvignon

### Análisis

11.5% Alc. Vol. 4.2g/L Acidez Total  
40g/L Materia reductora, azúcar 3.5 pH  
5atm Presión

### Maridaje



Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Para acompañar quesos o botanas saladas, sopas, quesos frescos, mariscos, sushi, pizzas, pastas, ideal para armonizar con camarón, atún y postres con frutas confitadas.

### Vinificación

#### Crianza

9 meses.

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 prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados) y se adicionan las levaduras seleccionadas; en seguida se embotella y se baja a la cava de 25m de profundidad para que haga la segunda fermentación, característica primordial del Método Tradicional y se forme la burbuja de manera natural. Después del periodo de crianza, se hace el removido en pupitres y el degüelle de las levaduras.

### Cata



#### Vista

Atractivo color rojo sandía, de gran brillantez y limpidez; burbuja pequeña y persistente formando un delicado rosario que se corona en la parte superior de la copa.



#### Olfato

Buena intensidad aromática y un carácter olfativo afrutado en el que se perciben notas de frutos rojos silvestres como frambuesa y fresa, grosella, sandía y arándanos.



#### Gusto

En boca el vino se presenta fresco y abocado, con un paladar intenso y afrutado, se confirman notas de frutos rojos, canela, flor de jamaica, avellanas y fermentos (levaduras).

### 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.