



SALA VIVÉ



Sala Vivé Fruité

VINO BLANCO ESPUMOSO DULCE

Variedades de uva

Pinot Noir Saint Émilion
Chardonnay

Análisis

11.5% Alc. Vol. **4.0g/L** Acidez Total
30g/L Materia reductora, azúcar **3.3** pH
5 atm Presión

Maridaje



Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Recomendado para degustarlo en cualquier ocasión, ya sea como acompañante de botanas, pescados, mariscos, platillos a base de carne de aves y también con postres.

Vinificación

Crianza

18 meses

Uvas cosechadas de forma manual que llevan a cabo un despalillado, un prensado y una fermentación de forma independiente en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la primera fermentación, 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 se lleve a cabo la segunda fermentación, característica primordial del Método Tradicional y se forme la burbuja de manera natural. El aclarado de la botella se lleva a cabo en pupitres y el degüelle bajo congelación de la botella en punta.

Cata



Vista

Buena limpidez y gran brillo, con tonos amarillo paja y ribetes transparentes. Muy atractivo a la vista por su delicado y fino rosario de burbujas que se desprenden desde la base y forman una firme corona en la entrada de la copa.



Olfato

Buena intensidad aromática, un carácter olfativo floral y frutal, notas de manzana, pera, durazno, melocotón, algunos cítricos y flores blancas, además de sutiles notas a tostado.



Gusto

Vino muy amplio, con burbuja fina y buena permanencia en boca, destacando su acidez muy equilibrada con su carácter abocado y sus notas de frutos secos.

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.