



VIÑA DOÑA®
DOLORES
BY FREIXENET MÉXICO



Doña Dolores Brut Nature Chardonnay

VINO BLANCO ESPUMOSO EXTRA SECO

Variedades de uva

Chardonnay

Análisis

12.5% Alc. Vol. **4.5g/L** Acidez Total
3g/L Materia reductora, azúcar **3.3** pH
5 atm Presión

Maridaje



Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Recomendable para acompañar pastas, mariscos y pescados, ensaladas, platos a base de vegetales y postres como tarta de frutas, strudel de manzana.

Vinificación

Crianza

18 a 24 meses

Como resultado de una cosecha manual, la uva pasa por un despalillado, prensado y posterior fermentación en tanque de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la primera fermentación, 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. Después del periodo de crianza, se hace el removido en pupitres y el degüelle de las levaduras.

Cata



Vista

Color amarillo paja y destellos ligeramente dorados, brillante, límpido y transparente, presenta buena viscosidad y burbuja fina y delicada formando una abundante y cremosa corona de color amarillo pálido.



Olfato

Intensidad aromática alta y carácter frutal, atractivos aromas de piña, manzana, pera, durazno, notas de pan horneado y una posterior evolución hacia notas sutiles de caramelo.



Gusto

Fresco, elegante y con un ataque amplio en boca, acidez vivaz y agradable efervescencia. Notas de frutos tropicales como piña, manzana verde, recuerdos cítricos y lácteos.

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.