



VINA DOÑA<sup>®</sup>  
**DOLORES**  
BY FREIXENET MÉXICO



# Doña Dolores 4 Regiones

## VINO TINTO

### Variedades de uva

Cabernet Sauvignon	Tempranillo
Cabernet Franc	Merlot
Malbec	Syrah

### Análisis

<b>13.5 %</b>	Alc. Vol.	<b>3.7</b>	pH
<b>3.8g/L</b>	Acidez Total		

### Maridaje



**Temperatura de consumo: 16°C**

Vino ideal para acompañar platillos condimentados, carnes rojas de caza mayor y menor y estofados.

### Vinificación

#### Crianza

6 meses en barrica nueva francesa y americana.

Se lleva a cabo una maceración en frío prefermentativa y una fermentación controlada con levaduras seleccionadas a no más de 26°C, con maceración pelicular durante más de 20 días.

Cada variedad de uva se añeja en barrica de roble francés durante 6 meses en la cava a 25m de profundidad antes de ser ensambladas para el embotellado final.

### Cata



#### Vista

Color rojo granate con matices rojo carmín, vino brillante, limpio, con buena capa y alta densidad aparente.



#### Olfato

Intensidad aromática y un carácter olfativo afrutado y especiado, predominan los aromas de frutos rojos y frutos negros, flor de jamaica, arándanos, ciruelas, cereza negra, moras e higos, al final encontramos notas de cacao, tabaco y chocolate.



#### Gusto

Ataque amplio y corpulento, es un vino seco con taninos sedosos y estructura equilibrada; deja un post gusto largo y armonioso lleno de matices como frutos negros maduros y especias.

## 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.