



VIÑA DOÑA®  
**DOLORES**  
BY FREIXENET MÉXICO



# Doña Dolores Cabernet Gran Reserva

## VINO TINTO

### Variedades de uva

Cabernet Sauvignon

### Análisis

**13.5%** Alc. Vol. **3.7** pH

**4g/L** Acidez Total

### Maridaje



**Temperatura de consumo: 16°C**

Vino ideal para acompañar carnes rojas y suaves, asados, cortes a las brasas, platillos condimentados, chiles en nogada, mole poblano y platillos con salsa de frutos rojos.

### Vinificación

#### Crianza

16 meses en barrica y 16 meses en botella.

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.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se añeja en barrica de roble americano y francés durante 16 meses en la cava a 25m de profundidad; se realiza un aclarado y una estabilización antes de su embotellado.

### Cata



#### Vista

Color rojo carmín con matices púrpura-violáceos, vino brillante, limpio, con buena capa y alta viscosidad.



#### Olfato

Buena intensidad aromática, predominan las notas de frambuesa, arándanos, frutos negros, zarzamora, eucalipto, cacao, toques de madera y ahumados.



#### Gusto

Acidez marcada y taninos envolventes, vino seco de ataque amplio y gran cuerpo. En paladar resaltan frutos negros comotados y notas de especias, resultado de su crianza.

## 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 se-  
midesértico.



300 mm.