



# Vivante Blanco Dulce

## VINO BLANCO DULCE

## VIVANTE



### Variedades de uva

Macabeo      Muscat  
Chardonnay

### Análisis

**10.5%** Alc. Vol.      **4g/L** Acidez Total  
**14g/L** Materia reductora, azúcar      **3.6** pH

### Maridaje



**Temperatura de consumo: 7°C**

Ideal para acompañar platillos condimentados, botanas y quesos frescos así como postres.

### Vinificación

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despallan y los granos se prensan; se realiza una fermentación por separado de cada una de las variedades de uva en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados), se realiza una estabilización, una clarificación y una filtración antes de su embotellado.

### Cata



#### Vista

Brillante, limpio, con viscosidad media, color amarillo pálido y matices transparentes.



#### Olfato

Intensidad aromática media-alta y carácter olfativo afrutado, destacan las notas frutales de piña, manzana verde, guanábana, litchi, manzanilla y flores de azahar.



#### Gusto

Vino abocado, con un ataque ligero y una acidez fresca. Al final se confirman las notas de guanábana y litchi encontradas en el olfato.

## 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.