



# Vivante Rosado

## VINO ROSADO

## VIVANTE



### Variedades de uva

Malbec  
Cabernet Sauvignon

### Análisis

**11%** Alc. Vol. **3.7** pH  
**4g/L** Acidez Total

### Maridaje



**Temperatura de consumo: 9°C a 12°C**

Pizzas, pastas, salmón, tostadas de atún y mariscos.

### Vinificación

Uvas cosechadas de forma manual que llevan a cabo una maceración prefermentativa con prensado suave y, posteriormente, una fermentación controlada en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximadamente. Se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados), se realiza una estabilización, una clarificación y una filtración antes de su embotellado.

### Cata



#### Vista

Color rojo fresa con destellos plateados, vino brillante, limpio y con buena viscosidad.



#### Olfato

Buena intensidad aromática y expresión de notas frutales, encontrando frutos rojos, fresas, cerezas, arándanos y flor de jamaica.



#### Gusto

Vino seco con acidez fresca, ataque ligero y tanino muy sutil; post gusto afrutado dejando un agradable y armonioso final.

## 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.