



Petillant Brut Rosé

VINO ROSADO ESPUMOSO SECO

PETILLANT



Variedades de uva

Malbec
Cabernet Sauvignon

Análisis

11.5% Alc. Vol. 4.2g/L Acidez Total
25g/L Materia reductora, azúcar 3.5 pH
5atm Presión

Maridaje



Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Ideal como aperitivo, para armonizar con quesos potentes o botanas saladas, pizzas, mariscos, atún y postres como tarta de frutos y fresas con crema.

Vinificación

Crianza

9 meses.

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) y se adicionan las levaduras seleccionadas; en seguida se embotella y se baja a la cava de 25m de profundidad para que haga 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

Vino de gran brillantez y limpieza, muestra un atractivo color rojo fresa, matices rosados, buena viscosidad y un delicado y fino de rosario de burbujas.



Olfato

Intensidad aromática media y un carácter olfativo franco y afrutado que recuerda a frutos rojos, arándanos, sandía, jamaica, papaya, guayaba rosa y frutos secos.



Gusto

De ataque ligero y fresco, vino suave y afrutado, presenta una acidez fresca combinada con su agradable efervescencia, dejando un post gusto aterciopelado y lleno de matices afrutados junto con una sutil nota de levadura.

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.