



VINA DOÑA®  
**DOLORES**  
BY FREIXENET MÉXICO



# Doña Dolores Sauvignon Blanc

## VINO BLANCO

### Variedades de uva

Sauvignon Blanc,

### Análisis

**11.5%** Alc. Vol.     **3.5** pH

**3.8g/L** Acidez Total

### Maridaje



**Temperatura de consumo: 8°C a 10°C**

Aves, patés, mariscos, ceviche, quesos añejos, pastas frescas, tarta de limón.

### Vinificación

#### Crianza

4 meses en barrica.

Se lleva a cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan; se realiza una fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C, durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece 4 meses de crianza en barrica de roble americano y francés, en la cava a 25m de profundidad; se realiza un aclarado y una estabilización antes de su embotellado.

### Cata



#### Vista

Color amarillo paja con reflejos verdosos, vino brillante, limpio y con una densidad aparente media.



#### Olfato

Intensidad aromática alta, destacan notas de manzanilla, pasto cortado, cítricos como lima, un sutil toque de pimienta verde y aromas de mantequilla, producto de su añejamiento en barrica.



#### Gusto

Ataque amplio, es un vino seco con buena estructura de acidez, se corroboran sus notas vegetales y la untuosidad de la mantequilla combinada con la nota de la madera.

## 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.