



VIÑA DOÑA®  
**DOLORES**  
BY FREIXENET MÉXICO



# Doña Dolores Dulce Syrah

VINO DULCE COSECHA TARDIA

## Variedades de uva

Syrah

## Análisis

**13.5%** Alc. Vol.      **5.4g/L** Acidez Total  
**60 g/L** Materia reductora, azúcar      **3.86** pH

## Maridaje



**Temperatura de consumo: 5°C a 7°C**

Recomendable para postres como tarta de frutos rojos o bien, en contraste con quesos cremosos y quesos fuertes como el queso azul, además de resultar ideal para consumirlo como aperitivo.

## Vinificación

Como resultado de una cosecha tardía, la uva se despalilla, se prensa y el mosto obtenido es parcialmente fermentado, al detener la fermentación se deja cierta cantidad de azúcar residual de la propia uva sin pasar por periodo de crianza.

Este vino rosado es embotellado con la finalidad de mostrar las notas dulces que se expresan al conseguir este estilo de vino.

## Cata



### Vista

Vino de color rojo grosella con reflejos rojo cereza, limpio, de gran brillo y con densidad aparente alta.



### Olfato

Destaca su intensidad aromática donde predominan las notas de frutos rojos como fresas, cereza, jamaica fresca y rosas.



### Gusto

Acidez suave y notas dulces que reflejan la sensación de frutos sobremadurados, dejando un paladar aterciopelado por la gran untuosidad en boca y el balance entre dulzura y acidez.

## Zona de cultivo

### Viñedos Doña Dolores.....

Ezequiel Montes  
Querétaro, México



Aprovechando las características del Valle de Bernal y consiguiendo la sobremaduración de la uva en el viñedo, se logra deshidratar la uva y por lo tanto, concentrar los azúcares, obteniendo así un vino dulce natural.



Hemisferio Norte  
a 2,000 msnm.



35°C max.  
0°C mín.



Templado  
semidesértico.



287 mm.