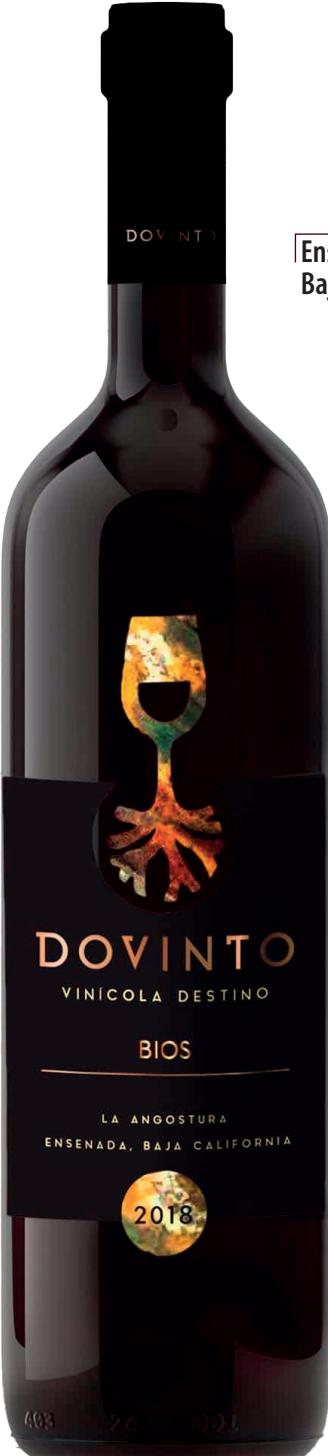


DOVINTO BIOS 2018



DOVINTO

Cabernet Sauvignon, Petit Sirah
& Nebbiolo



Ensenada,
Baja California

La Angostura



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Dovinto, es una viñedo sustentable de 100 HA de superficie, ubicado en el Km 77.5, Ensenada, San Vicente B.C. en la Antigua Ruta de Vino, al cruce de las Coordenadas 31° 24' latitud Norte, 116° 19' latitud oeste. Entorno favorable biótico y abiótico, suelos someros de faldas de montañas formadas de rocas metamórficas intemperizadas con introducciones férricas, calcita, en porcentaje arcilla roja, café y limo, favorecido por el clásico clima costero, representado por viticultura convencional integrada con agricultura regenerativa y gestión holística conservando la biodiversidad por medio del proceso Ecosistema Óptimo por Inducción Biológica, sin uso de fungicida, pesticida, herbicida, fertilizantes, sabores ni aditivos, todo el proyecto vinícola contó con 10 años de preparación en 2010 y en 2020, inicia el lanzamiento de la línea de vinos Dovinto.

Su exclusiva enología, viticultura, extracción de polifenoles en uvas en simposium unificado de sacramento, es aplicado científicamente por el propietario, Dir. Gral. , Oceanólogo y especialista en Biología, Jesús Antonio Sesma.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí de intensidad media con ribetes rojos de gran profundidad. En nariz cassis, frutos rojos recien cortados, chile morrón, chocolate y violetas, en boca tiene gran poder y elegancia, frutos rojos, cereza negra, cacao, taninos firmes y muy presentes.

Maridaje perfecto con platos como foie gras, picahna, barbacoas de borrego y tuétanos asados.



Vinícola / Enólogo:

Dovinto

Ing. Eliseo Casillas



Grados de Alcohol:

13.9% Alc.



Cépage:

Cabernet Sauvignon, Petit Syrah
& Tempranillo



Temperatura de Consumo:

18 °C.



Vinificación:

Clásica, sin adiciones ni correcciones químicas, con levaduras naturales seleccionadas no modificadas genéticamente, maceración pre fermentativa en frío, fermentación en tanques de acero inoxidable, maceración post fermentativa, pisoneo manual, vinícola de gravedad, añejamiento de 16 meses en barrica de roble francés, filtrado suave, guarda de 16 meses en botella en cava subterránea.