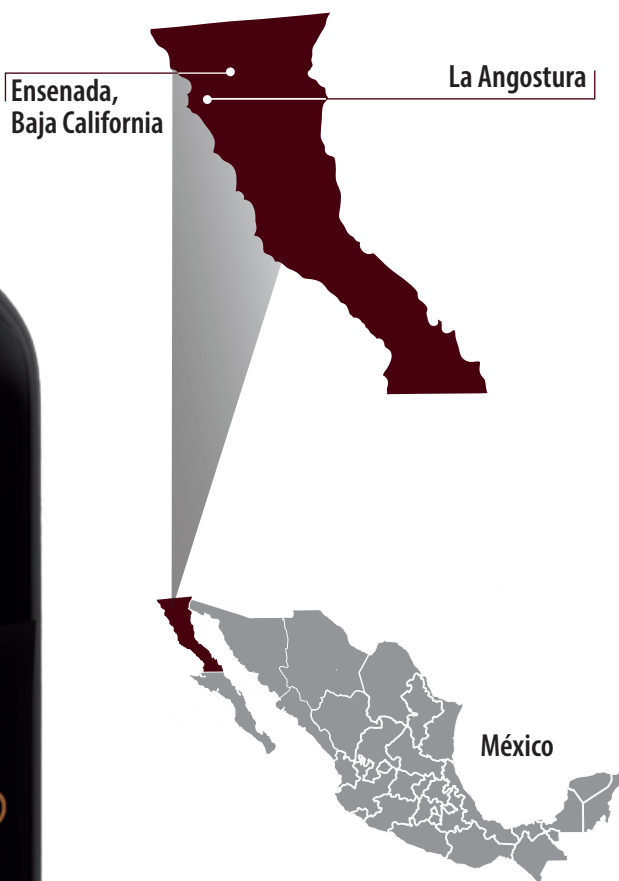


DOVINTO RIZOSFERA 2017

Nebbiolo, Touriga Nacional,
Merlot & Tempranillo



DOVINTO



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 color cereza y oliva negra, vivos ribetes rojos muy intensos de capa muy alta. En nariz olor a ahumado, frutos negros muy maduros, tabaco, chocolate, hierbas aromáticas como lavanda, orégano fresco, romero y flor de jamaica caramelizada. En boca se reafirma los frutos negros y las hierbas aromáticas, gran complejidad, perfecto balance, muy buena acidez, larga permanencia y fino retrogusto. Muy redondo y estructura tánica excelente.

Maridaje ideal con platillos de adobo, birria, salsas picosas, mole coloradito, amarillito, reducciones de jamaica y salsas de frutos rojos.



Vinícola / Enólogo:

Dovinto
Ing. Eliseo Casillas



Cépage:

Nebbiolo, Touriga Nacional,
Merlot & Tempranillo



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 bodega de roble francés, filtrado suave, guarda de 16 meses en botella en cava subterránea.



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Temperatura de Consumo:

18 °C.