

DOVINTO VIOGNIER ORO 2023

Viognier



Anfitrío
de México
Vinos & Delicatessen



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 oro transparente intenso, en nariz presenta delicados aromas de néctar de flores blancas y miel de abeja, en boca es afrutado con reminiscencias de guanabana, grosella balanceado, seco de acidez media, muy elegante con balance perfecto.

Maridaje perfecto con platillos de pollo asado, pavo o salmón escalfado, quesos cremosos y picantes.



Vinícola / Enólogo:

Dovinto
Ing. Eliseo Casillas



Grados de Alcohol:
13.5% Alc.



Cépage:

Viognier



Temperatura de Consumo:
8 °C.



Vinificación:

Honesto, sin correcciones ni añadidos, filtrado por gravedad, crianza en barricas de roble francés durante 16 meses en cava subterránea natural.