

---

### *Ficha Técnica*

#### *🌿 Cuvée Blanc 2016 🌿*

**Línea.** Duquesa  
**Origen** Valle de San Vicente, Baja California. México.

<i>Cultivares</i>		<i>Botella</i>	<i>Corcho</i>
Viognier	61 %	Borgoña.	Twin Top Calidad AA. 23.5X44
Chardonnay	29 %	<b>Color</b>	Impresión de Logo en costados
Moscatel	10 %	Verde hoja seca.	Sin impresión de añada en tops
		<b>Tipo</b>	
		Standard, 750 ml.	

#### *Análisis físico-químicos.*

Alcohol	12.8 % v/v
Ph	3.3
Acidez Total	7.3 g/l
Acidez Volátil	400 ppm
Materia Reductora	2.2 g/l
Fermentación Maloláctica	No
Estabilidad Proteica	Estable
Estabilidad Tartárica	Estable

#### *Temperatura de Servicio*

10° – 12° C

#### *Terroir.*

Proveniente de nuestros viñedos plantados el año 2006 y ubicados en San Vicente, en el Ejido López Rayón, estas vides tienen la particularidad de estar plantadas en la ladera de un cerro con orientación Este-Oeste y dispuesta en terrazas, con suelos graníticos y delgados. Además, la ubicación del viñedo, situada en un cañón en cuya falda está el lecho de un arroyo, hace que la humedad y los vientos provenientes del Océano Pacífico penetren en él y con ello se conserve de mejor manera las Temperaturas y Humedad.

#### *Añada*

El año 2016, con precipitaciones que se mantuvieron muy por debajo de la media con 60 mm de agua caída principalmente concentradas en los meses de enero febrero y marzo, este año tuvo un invierno con un promedio de temperaturas mínimas, superior al histórico haciendo que la primavera llegara muy prontamente y con una condición de vientos Santa Ana muy fuertes en período de críticos como floración. El verano fue muy tradicional, ya que se estableció en julio con temperaturas máximas por encima

de lo normal y sin precipitaciones. El verano se presentó con alzas de temperatura para el 20 de Junio con valores muy extremos.

### *Vinificación*

Los 3 cultivares fueron cosechados a mano y fermentados en tanques de acero inoxidable; en forma separada el Chardonnay y juntos el Viognier – Moscatel, a temperaturas de no más de 14°C, para luego ser clarificados, ensamblados, estabilizados y filtrados previo a su envasado.

### *Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.*

Vino con un color amarillo dorado tenue, prístino, limpio de apariencia y muy brillante. De intensidad varietal aromática muy presente e intensa, se revelan aromas frutales principalmente cítricos como pomelo y limón, peras, membrillos; florales como azahares de naranjos. En boca se presenta con un ataque muy vivo, resalta su frescura debido a su marcada acidez; de final seco y fino.

### *Maridaje*

Vino que acompaña en excelente forma platos de mariscos; de concha principalmente, moluscos como abulón, cangrejos y camarones, pescados blancos como bacalao, lenguado y opa; sopas, cremas de verduras, carnes blancas y pastas en general.

### *Producción.*

Esta añada tuvo una producción de 2,057 botellas de 750 ml.