

LA CAVE CLUB DEL VINO CHATEAU DE VEYRES (SAUTERNES)

BLANCO DULCE
COSECHA
2003

FICHA TÉCNICA No. 351
AGOSTO 2017



CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA EL VINO, A.C.
CERTIFICADO Nº	F-D0042-006
CALIFICACIÓN	19.33 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	98%
DENOMINACIÓN	APPELLATION SAUTERNES CONTROLÉE
REGIÓN	BORDEAUX, FRANCIA
TIPO DE UVA	75% SEMILLON, 15% SAUVIGNON Y 10% MUSCADELLE
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	13 HA.
PRODUCTOR	SCEA CLOS DE LA VICAIRIE
PRODUCCIÓN	650 CAJAS
FERMENTACIÓN	EN CUBAS DE ACERO INOXIDABLE TERMOREGULADAS
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE
TIPO DE BARRICA	BARRICA DE ROBLE FRANCES
GRADO ALCOHÓLICO	14% ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	4-8 °C
OXIGENACIÓN	SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y PREFERENTEMENTE ANTES DE 20 AÑOS
A LA VISTA	LÍMPIDO Y PROVOCATIVO COLOR DORADO BRILLANTE CON CIERTA DENSIDAD POR SU RIQUEZA EN AZÚCARES.
AL OLFATO	REMARCANDO SUS Matices AROMÁTICOS ENRIQUECIDOS POR EL AÑEJAMIENTO ADECUADO, MUESTRA ELEGANTE COMPLEJIDAD AROMÁTICA PROFUNDA CON REMARCADOS RECUERDOS A MIEL Y FRUTOS DE CÁSCARA AMARILLA MADUROS ENTRELAZADOS EN UNA MUY AGRADEABLE COMPOTA ENVOLVENTE Y SUAVE.
AL PALADAR	FRANCO Y DE SUAVE ENVOLVENCIA TERSA Y MARCADA CONSISTENCIA QUE CONFIRMA SU RIQUEZA ESTRUCTURAL, ENRIQUECIDA SU PROMESA OLFATIVA, SOBRE SU CUERPO ROBUSTO Y SUAVE DE UN FRESCO DULZOR CON DELICADA ACIDEZ PROVOCATIVA ENALTECIDO CON UN ELEGANTE RETOGUSTO MUY PROLONGADO Y ALTAMENTE PLACENTERO.
COMENTARIO GENERAL	IMPRESIONANTE VINO LOGRADO CON VENDIMIA A MANO, EMBOTELLADO EN EL PROPIO CHATEAU, LOGRA SU DULZOR POR VINIFICACIÓN DE RACIMOS AFECTADOS POR BOTRYTIS CINEREA. GANADOR EN UNA GRAN CANTIDAD DE CONCURSOS INTERNACIONALES QUE LO COMPARAN CON EL MÁS FAMOSO Y COSTOSO DE LA REGIÓN.
PLATILLOS	VINO DE POSTRE POR SÍ SOLO Y COMO CONTRAPUNTO DE SABORES MUY FUERTES CONTRASTANTES.

