

LA CAVE CLUB DEL VINO

TORRE DE BARREDA PAÑOFINO

TINTO
COSECHA
2007

FICHA TÉCNICA No. 472
SEPTIEMBRE 2017



CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO Nº	E-T0058-012
CALIFICACIÓN	19.8 EXCEPCIONAL (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	98 %
DENOMINACIÓN	VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
REGIÓN	CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA
TIPO DE UVA	TEMPRANILLO 100%
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	170 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS Y VIÑEDOS BARREDA
PRODUCCIÓN	13,000 BOTELLAS
FERMENTACIÓN	TEMPERATURA CONTROLADA EN TONEL DE MADERA
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	14 MESES EN BARRICA
TIPO DE BARRICA	MADERA DE ROBLE FRANCÉS
GRADO ALCOHÓLICO	14% ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 15 A 18 GRADOS C°
AEREACIÓN	5 MINUTOS EN COPA O 40 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2020
A LA VISTA	PROFUNDO COLOR GRANATE OSCURO LÍMPIDO DE ATRACTIVOS DESTELLOS BRILLANTES.
AL OLFATO	DE COMPLEJA NATURALIDAD AROMÁTICA DESTACANDO FRUTOS ROJOS Y DE CASCARA NEGRA EN SUAVES NOTAS DE FRUTA MADURA SOBRE UN AGRADEABLE FONDO A ESPECIAS EN DELICADOS RECUERDOS A FINAS MADERAS, DE PROVOCATIVAS NOTAS A TORREFACTOS QUE CONLLEVAN A PENSAR EN CAFÉ, CHOCOLATE Y TABACOS SUAVES.
AL PALADAR	CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA EN UNA MUY GRATA ARMONÍA ENVOLVENTE EN QUE SE APRECIA SU RICA ESTRUCTURA Y PROLONGADO RETROGUSTO PLACENTERO EN UN SUAVE FINAL DE LIGERO AMARGOR.
COMENTARIO GENERAL	MAGNÍFICO PRODUCTOR CON ALTA TECNOLOGÍA RESPETANDO EL TRABAJO ARTESANAL DE UN BUEN VINO, LOGRANDO TODOS LOS AÑOS IMPORTANTES RECONOCIMIENTOS EN TODOS LOS ESCENARIOS DEL MUNDO EN QUE SE PRESENTA.
PLATILLOS	MAGNÍFICO COMPAÑERO DE PLATILLOS CONDIMENTADOS Y ESTRUCTURADOS, RICOS EN GRASA Y COMPLEJOS, ASADOS AL CARBÓN O PARRILLA Y QUESOS DE PASTA PENSADA, TODOS LOS RICOS EN PROTEÍNAS DE SABOR FUERTE PERO AGRADEABLE.

