



CATALOGO 2017

ok

EL ALMACÉN DE LA CAVE ES REFRIGERADO A TEMPERATURA CONTROLADA Y LA ANTICIPACIÓN DE COSECHAS POR CLIMAS, HAN PROVOCADO NOS LLEGUEN LOS VINOS QUE HAN SIDO SELECCIONADOS POR LOS MIEMBROS DEL CLUB EN CATAS TÉCNICAS, EL ESPACIO ES FUNDAMENTAL PARA LA BUENA CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

Factor de Gusto

Determinado por expertos reconocidos de la Academia Mexicana del Vino, la Asociación Mexicana de Cata y Sommeliers y los socios del Club en las catas mensuales.



80% A la mayoría le gusta
90% A casi todos les gusta
95% Les gusta a todos, tal vez haya alguien por ahí que no lo entienda.

Evaluación "Precio – Calidad"

\$ Muy Buena Compra (Más por Su Dinero)
\$\$ Precio Justo
\$\$\$ Precio Alto



Todos los Vinos están Certificados y Garantizados por la Academia Mexicana del Vino, A.C.

CUERPO:

TIPO DE VINO:

Ligero: Marcada Sensación de Acidez el alcohol casi no se percibe

Seco: Hasta 2gr azúcar residual

SENSACIONES: Respuesta Sensorial a los Estímulos Contenidos en el Vino

Medio: Se percibe el Alcohol y la acidez simultáneamente

Abocado Hasta 10gr azúcar residual

Robusto: Se percibe más el alcohol y amargor, astringencia y acidez

Semiseco: Hasta 20gr. Azúcar residual

Generoso: Carga Alcohólica alta pero se siente dulce

Semidulce Hasta 40gr. Azúcar residual

Dulce: Más de 41gr. Azúcar residual

Cursos 2018

Notas:

- 1.- Limitado a la disponibilidad de existencia
- 2.- No hay reservado
- 3.- Precios Publico unitarios incluyen el 16% de I.V.A.
- 4.- Precios sujetos a cambio sin previo aviso
- 5.- **Compra mínima 06 botellas para entrega a Domicilio sin costo**
- 6.- Promoción vigente al 17 Noviembre de 2017 ó agotarse existencias.
- 7.- **Precio especial a Socios**



LA CAVE CLUB DE VINOS, S.A. DE C.V.

Tuxpan N° 84 Col Roma Sur
México, D.F. C.P. 06760
5574 8855 8995 1399 01(800)343 6000
Fax (52) 5574 9847

www.lacave.mx

info@lacave.com.mx

LaCave ClubdelVino

Entrega sin costo en Ciudad de México

Precios Especiales a Socios.

Descuentos Adicionales

*Aplican restricciones





VINOS CHILENOS



ANTIGUA BODEGA SAUVIGNON

Valle de Rapel

De cuerpo Medio Seco con Fresca Acidez, con recuerdo de frutos tropicales acompañados de cítricos en un elegante fondo herbáceo y floral. Confirma en boca con un final fresco y placentero, ideal para armonizar platillos con salseado ligero y

\$195.00

Vino Blanco



\$



LA RONCIERE CLASSIC CHARDONNAY

Valle de Rapel

De cuerpo Robusto Seco con Fresca Acidez con aromas discretos y agradables que nos recuerdan a la manzana, pera, y cítricos. De ataque franco dejando una agradable astringencia al final. Excelente para mariscos.

\$215.00

Vino Blanco



\$



ANTIGUA BODEGA MERLOT 2006

Valle de Rapel

De cuerpo Robusto, Seco, Complejo y Rica Frescura Frutal. Placentero y prolongado con aromas frutales y herbáceos destacando notas a jamaica. De ataque franco y retrogusto prolongado. Ideal para acompañar carnes rojas ricas en grasa y salseados de condimentación muy poco acentuada.

\$195.00

Vino Tinto



\$



ANTIGUA BODEGA CABERNET SAUVIGNON 2006

Valle de Rapel

Vino de cuerpo Medio, Seco, Amable Frescura Y Rico Amargor Delicado aromas frutales que permanecen largo tiempo en la boca, destacando la uva y las cerezas. De ataque franco y vivo ideal para carnes rojas sin condimentación muy acentuada. Mejora con la oxigenación.

\$195.00

Vino Tinto



\$



ANTIGUA BODEGA SYRAH 2006

Valle de Rapel

Vino de cuerpo Medio, Seco Agradable Frescura y Sueve Amargor. Con aromas frutales y especiados que nos recuerdan a las fresas y las cerezas sobre un fondo con notas a regaliz. De ataque franco y agradable con un retrogusto frutal muy prolongado. Ideal para carnes blancas de condimentación media y quesos de pasta cocida.

\$195.00

VTCH03
Vino Tinto



\$



LA RONCIERE CLASSIC CABERNET SAUVIGNON 2006

Valle de Rapel

Vino de cuerpo Medio, Seco, Complejo de Frescura Prolongada Sabroso Delicado y estructurado con aromas frutales y herbáceos sobre un fondo especiado que nos recuerda la pimienta, con un agradable retrogusto. Tomarse fresco con salseados de intensidad media y charcutería.

\$215.00

Vino Tinto



\$



LA RONCIERE CLASSIC MERLOT 2006

Valle de Rapel

Vino de cuerpo Medio, Seco, CAmable Frutosidad Fresca de Suave Amargor De excelente estructura aromática intensa, agradable y prolongada, aromas frutales y especiados tales como la fresa, frambuesa, canela, pimienta y madera De ataque franco y persistente. Ideal para carnes ricas en grasas y salseados de intensidad media.

\$215.00

Vino Tinto



\$



LA RONCIERE RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2005

Valle de Rapel

De cuerpo Medio Suave Astringencia en Fresca Acidez y un bouquet muy expresivo remarcando aromas complejos y elegantes que recuerdan las cerezas maduras, anís, tabaco y hierbas silvestres. De ataque franco y pleno muy equilibrado y retrogusto prolongado con un dejo a higo y lavanda. Ideal para platillos condimentados.

\$311.00

Vino Tinto



\$



LA RONCIERE RESERVA MERLOT 2006

Valle de Rapel

Vino de cuerpo Medio, Seco de Frescura Prolongada y Amable Astringencia con intensidad de aromas que recuerdan frutos rojos y a la jamaica sobre un fondo de especias. De ataque franco y placentero, su intensidad mejora en la boca. Deja un retrogusto prolongado y agradable. Ideal con platillos de carne roja ricos en grasas y condimentos.

\$311.00

Vino Tinto



\$



LA CAVE CLUB DE VINOS, S.A. DE C.V.

Tuxpan N° 84 Col Roma Sur

México, D.F. C.P. 06760

5574 8855 8995 1399 01(800)343 6000

Fax (52) 5574 9847

www.lacave.mx

info@lacave.com.mx

LaCave ClubdelVino

Entrega sin costo en Ciudad de México

Precios Especiales a Socios.

Descuentos Adicionales

*Aplican restricciones





VINOS ALEMANES



APOLLO FALTER RIESLING KABINETT 2001

Mosel Saar Ruwer

Vino de cuerpo Ligero, Semiseco de Suave dulzor de agradable frescura con recuerdos frutales a cítricos de cáscara amarilla. Gran compañero de platillos de condimentos ligeros, pescados y mariscos.



Vino Blanco



CHRISTOPH HS. HERPFER MULLER THURGAU 2006

Franken

Vino Ligero, seco con Suavidad y frescura de elegante nariz, que nos ofrece una amplia gama de aromas principalmente cítricos de cáscara amarilla, con notas especiadas y florales acompañadas de un toque de paja. Gran compañero de platillos de condimentos ligeros, pescados y mariscos.



Vino Blanco



ANSELMANN GEWURZTRAMINER SPATLESE 2007

Pfalz (Palatinado)

Vino de cuerpo Ligero Semidulce de fresca Acidez Frutal con una gran cantidad de aromas que nos recuerdan desde frutos exóticos como el litche pasando por notas de guayaba y kiwi sobre un fondo de mieles y flores blancas, excelente como postre y también con quesos azules.



Vino Blanco



CROSS OVER RIESLING CLASSIC 2003

Rheinhessen

Vino de cuerpo Ligero de Abocado Bajo de Amable Suavidad y fresca Acidez que nos recuerda al limón real acompañado de notas de mandarina sobre recuerdos herbáceos. Gran compañero de platillos de comida oriental del mar como sushi y comida agríndice mandarina o thai.



Vino Blanco



MICHAEL SCHAFER KERNER KABINETT 2006

Kerner Kabinett Nahe

Vino de cuerpo Ligero de Abocado Bajo de Fresca Acidez suave dulzor que evoca variedades de frutos maduros como el perón y el níspero acompañado de cítricos de cáscara amarilla. Excelente como postre y acompaña quesos azules.



Vino Blanco



ANSELMANN DORNFELDER CLASSIC 2007

Pfalz (Palatinado)

Vino de cuerpo Medio Seco de Frescura Frutal prolongada con complejos aromas de frutos frescos y frutales de mucha permanencia en el retrogusto. Presenta ataque franco con agradables recuerdos de frutos de bayas. Recomendamos se tome fresco y con aves y pastas.



Vino Tinto



LA CAVE CLUB DE VINOS, S.A. DE C.V.

Tuxpan N° 84 Col Roma Sur

México, D.F. C.P. 06760

5574 8855 8995 1399

01(800)343 6000

Fax (52) 5574 9847

www.lacave.mx

info@lacave.com.mx

[LaCave ClubdelVino](https://www.facebook.com/LaCaveClubdelVino)

Entrega sin costo en Ciudad de México

Precios Especiales a Socios.

Descuentos Adicionales

*Aplican restricciones





VINOS ESPAÑOLES



LANDÓ DE ARÚSPIDE 2007

Valdepeñas

Vino de cuerpo Ligero Semidulce, Dulce Frutal de mucha permanencia en retrogusto. Ligeramente petillante y semidulce. De ataque franco y agradable. Se toma frío y como aperitivo o bien como vino de postre.

D.O. \$348.00
Vino Blanco



ÁGORA LAGRIMA 2007

Valdepeñas

Vino de cuerpo Ligero de Abocado Alto de Suavidad Frutal, con aromas herbáceos, destacando el olor a ruda. Es franco y ligeramente dulce. Ideal tomarse con ensaladas. Recomendable servir muy frío

D.O. \$313.00
Vino Blanco



ISOLA BLANCO DE MONT REAGA 2013

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Medio Seco de Amable Acidez Frutal, con provocativa frescura remarcando recuerdos a cítricos, flores blancas y vegetales, en boca seco envolvente de permanencia muy fresca en el posgusto enmarcando sus matices aromáticos, complementa espléndidamente con comida mexicana típica con ligera presencia de picante.

D.O. \$240.00
Vino Blanco



CASTILLO DE JUMILLA 2015 MACABEO

Murcia, Jumilla

Vino de cuerpo Medio con matices herbáceos y provocativos recuerdos a frutas de cáscara verde, Franco y bien estructurado en boca. Acompaña carnes ligeras y suaves pescados a la sal, al horno o a la plancha.

D.O. \$316.00
Vino Blanco



BLANCO DE MONT REAGA 2010

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Robustos seco, Frutal de Amable Acidez y Amargor complejo y elegante de provocativos matices en su frescura tropical sobre una delicada riqueza herbácea, en boca franco y emotivo cuerpo seco enriquecido con la elegancia de sus aromas de apetitosa frescuredefinido y concluyente al asociarlo con platillos enriquecidos con salsas estructuradas.

D.O. \$762.00
Vino Blanco



MONO AIREN 2015

Vino de la Tierra Castilla

De cuerpo Medio, color dorado intenso atractivo con destellos muy brillantes. Elegantes matices provocativos a frutas de cáscara amarilla. Envolvente y gratamente armónico de sensación seca y prolongado retrogusto confirmando su cuerpo aromático muy placentero y de rica estructura, provocando una frescura apetitosa y rica. Magnífico compañero para enaltecer platillos a base de pescado y mariscos, antojitos mexicanos con cebolla y poca grasa.

D.O. \$388.00
Vino Blanco



LANDO DE ARUSPIDE SEMI DULCE 2007

Valdepeñas

Vino de cuerpo Ligero Semidulce, Dulce en Suave Amargor de media intensidad destacando recuerdos de frescos frutos rojos como zarzamora y cereza, granada y grosella que se confirman en la boca con un fresco dulzor que lo vuelve sumamente placentero. Excelente como postre o aperitivo y también con ensaladas.

D.O. \$333.00
Vino Tinto



TEMPO LA ESPERA 2005 MONT REAGA

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Robusto, Seco Potente y Suave Amplio y Agradable. En boca es corpulento y poderoso sin perder suavidad, es sabroso y pleno, amplio y tremendamente largo el el postgusto. Aliado y buen compañero en asados al carbón y quesos de pasta prensada.

D.O. \$768.00
Vino Tinto



MONT REAGA LA ESCENCIA 2006

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Robusto, Seco, Frutal Goloso y Prolongado Retrogusto Rico. Confirma en placentera envolvencia de sensaciones golosas recreando lo frutal y especiado en su cuerpo seco y de marcada intensidad en su prolongado retrogusto agradable. Estupendo compañero de platillos completos, pudiendo ser condimentados o estructurados,, quesos fuertes y prensados.

D.O. \$965.00
Vino Tinto



MONT REAGA CLASICO 2005

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Robusto, Seco, Frutoso Agradable Suave Astringencia. Vino de cuerpo Robusto, Armónico de agradable frescura y sabores envolventes, seco con largo paso por boca de placentera envolvencia frutal en e el postgusto con amable nota astringente, armoniza con patillo ene que destaca la untuosidad y ricos en grasas, carnes a la parrilla o de cocido lento.

D.O. \$1,433.00
Vino Tinto



MONT REAGA EL SECRETO 2004

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Robusto, Seco, Frutoso Armónico Amable Astringencia y Amargor Franco y envolvente riqueza aromática se sensaciones golosas seco y armónico de prolongada permanencia destacando amable astringencia y placentero amargor. Magnífico compañero de platillos muy estructurados o condimentado, carnes marmoleadas y al carbón

D.O. \$1,850.00
Vino Tinto



LA LIRAS DE MONT REAGA 2006

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Robusto, Seco, FRico y Prolongado Retrogusto Frutal Goloso, complejo y provocativo recuerdo a frutos de cáscara negra, confirma su promesa olfativa en un envolvente paso por boca remarcando sensaciones frescas integrándose con los recuedos a especias. Ideal para acompañar platillo ricos en condimentos y los estructurados ya sea por salceados o por intensidad propia.

D.O. \$1,999.00
Vino Tinto



FRANCOLÍ TREPAT-TEMPRANILLO JOVEN 2009

Vilafranca de Penedés

Vino de cuerpo Ligero, Seco, Rica Frescura Frutal en Suave Armonía de ataque franco, frutal y envolvente, complejo con aromas frutales, especias, vegetales y suaves maderas, que se confirman en boca, volviéndolo un vino placentero y potente. Acompañante de carnes con presencia de grasas y quesos de pasta dura

D.O. \$331.00
Vino Tinto



FRANCOLÍ CAB.SAU.-TEMPRANILLO RESERVA 2006

Vilafranca de Penedés

Vino de cuerpo Medio, Seco, Frescura Frutal Sabrosa y Prolongada, placentero y complejo con aromas a frutos rojos y especias, que se confirman en boca de forma envolvente y elegante con final fresco y frutal. Ideal para acompañar carnes grasas y pastas condimentadas con jitomate.

D.O. \$528.00
Vino Tinto



ISOLA DE MONT REGA 2015

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Medio, Seco Fresco Agradable y Frutal Aromático franco y limpio de provocativo complejidad caracterizado por frutos de cáscara roja, seco, confirma su complejidad aromática en una envolvencia que se prolonga en el retrogusto de manera armonica y agradable, gran compañero comida mexicana, sin picante, terneras, asados platillos estructurados y condimentados

\$343.00
\$

**TORRE DE BARREDA CABERNET SAUVIGNON 2014**

Castilla La Mancha

De cuerpo Robusto, color rojo picota, con destellos amarotados, provocativos aromas de elegante intensidad y complejidad muy frutal en una prolongada permanencia placentera. Vino goloso e intenso, de agradable envoltura muy bien estructurado y seco en un prolongado retrogusto que remarca su riqueza aromática. Gran compañero para platillos estructurados de prolongadas sensaciones, carnes, pato y pescados en salseados intensos, quesos curados de pasta prensada.

D.O.

\$479.00**Vino Tinto****TORRE DE BARREDA SYRAH 2013**

Castilla La Mancha

Vino de cuerpo Robusto Sco de Fresca Acidez en Amable Amargor Final, con intensos aromas de frutos rojos frescos y toques herbáceos, al paladar destaca su carácter frutal con toques de maderas finas y pimienta. Esplendido compañero de carnes grasas de salseado medio y quesos curados.

D.O.

\$479.00**Vino Tinto****TORRE DE BARREDA TEMPRANILLO 2014**

Castilla La Mancha

Vino de cuerpo Robusto, Seco Armonico, Rica Frecura Frutal, complejo y provocativo de intensa nariz en la que predominan las frutas acompañadas de suaves especias como nuez moscada y pimientas, confirma todos sus aromas en boca, dejando final frutal enriquecido con maderas finas. Excelente con carnes, quesos curados.

D.O.

\$479.00**Vino Tinto****TORRE DE BARREDA PAÑOFINO 2014 6 2007**

Castilla La Mancha

Vino de cuerpo Robusto Seco, Estructurado Fresco y Amargor Suave de compleja naturalidad aromático, delicados recuerdos de finas maderas sobre agradables torrefactos con notas de café, chocolate y tabaco suave, confirma al paladar su promesa olfativa con magnífica estructura. Excelente con platillos condimentados y complejos.

\$983.00**Vino Tinto****TORRE DE BARREDA AMIGOS 2013**

Castilla y Leon

De cuerpo Robusto compleja nariz que nos recuerdan bayas rojo y negro, especias como clavo y anís sobre maderas finas, potente en boca, excelente estructura con notas de hierbabuena y menta con largo final. Gran compañero de carnes rojas con grasa y platillos de condimentos fuertes.

D.O.

\$739.00**Vino Tinto****TEMPO LA ESPERA 2008 MONT REAGA**

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Robusto, Seco Potente y Suave Amplio y Agradable. En boca es corpulento y poderoso sin perder suavidad, es sabroso y pleno, amplio y tremendamente largo el postgusto. Aliado y buen compañero en asados al carbón y quesos de pasta prensada.

\$801.00**Vino Tinto****MONO TEMPRANILLO 2015**

Vino de la Tierra Castilla

Vino de cuerpo Robusto, Seco Potente y Suave Amplio y Agradable. En boca es corpulento y poderoso sin perder suavidad, es sabroso y pleno, amplio y tremendamente largo el postgusto. Aliado y buen compañero en asados al carbón y quesos de pasta prensada.

\$388.00**Vino Tinto****CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL 2014**

Murcia, Jumilla

Vino de cuerpo Medio con matices de frutos rojos y complejo cuerpo aromático, envoltivo con prolongado retrogusto placentero y fresco con astringencia suave y amable, acompaña a carne de todo tipo, guisos estofados, quesos curados y semi curados y pate fuerte.

D.O.

\$308.00**Vino Tinto****CASTILLO DE JUMILLA TEMPRANILLO MONASTRELL 2015**

Murcia, Jumilla

De cuerpo Medio con grata nariz de frutos rojos con toques especiados sobre flores rojas con ataque franco confirmando promesa olfativa, excelente armonía y un final frutal de prolongado retrogusto. Excelente con todo tipo de carnes rojas con salceados, quesos curados y semi-curados.

D.O.

\$308.00**Vino Tinto****PINO DONCEL BLACK 2015**

Jumilla

Atractivo color rojo cereza profundo. De gran complejidad provocativa evocando una gran cantidad de recuerdos aromáticos. Boca muy golosa, con mucho volumen y muy redondo toques especiados que se ensamblan con la fruta roja. Comida mexicana sin picante, carnes a las brasas, quesos fuertes de pasta dura.

D.O.

\$479.00**Vino Tinto****PINO DONCEL 12 MESES 2014**

Jumilla

De cuerpo robusto, color rojo cereza oscuro en ribete violáceo, provocativa intensidad fresco y especiado en una muy agradable combinación con frutas y flores de muy prolongada permanencia elegante y fresca, magnífica envoltura frutal remarcando sus aromas un gran comodín para una vasta variedad de tipo de platillos en que la estructura o matiz de especias marcadas puede lograr esa frescura y limpieza al paladar creando una deliciosa sensación de frescura en cada bocado y sorbo de vino.

D.O.

\$699.00**Vino Tinto****STEREO MULTIVARIETAL 2015**

Vino de la Tierra Castilla

Vino de cuerpo medio, atractivos matices rojo granate muy profundo y cerrado. Definido, franco y limpio de provocativos recuerdos herbáceos, florales, deliciosamente envolvente en su rica estructura y sabor seco complejo y con grata armonía confirmado su riqueza aromática en un prolongado retrogusto placentero que se enriquece conforme va pasando en boca. Acompaña platillos condimentados y estructurados, inclusive hojaldros y quesos

D.O.

\$388.00**Vino Tinto****FRANCOLÍ TREPAT ROSÉ 2011**

Vilafranca de Penedés

Vino de cuerpo Medio, Seco de Fresca Acidez en Suave Amargor Frutal con matices frutales destacando recuerdos de fresa, zarzamora y notas de chabacano. Esplendido paso en boca que confirma promesa olfativa. Para acompañar platillos de comida típica mexicana con suave picor y grasa no marcada, quesos y pastas.

\$331.00**Vino Rosado****FATA MORGANA 2001 MONT REAGA**

Monreal de Llano Cuenca

Vino de cuerpo Generoso Dulce, Fresco Acidulado Frutal Agradable Amargor, remarca sus aromas en retrogusto de permanencia prolongada y placentera astringencia muy agradable como aperitivo y excelente como postre.

\$1,999.00**Vino Tinto****LA CAVE CLUB DE VINOS, S.A. DE C.V.**

Tuxpan N° 84 Col Roma Sur

México, D.F. C.P. 06760

5574 8855 8995 1399 01(800)343 6000

Fax (52) 5574 9847

www.lacave.mx info@lacave.com.mx [LaCave ClubdelVino](https://www.facebook.com/LaCaveClubdelVino)

Entrega sin costo en Ciudad de México

Precios Especiales a Socios.

Descuentos Adicionales

*Aplican restricciones





VINOS FRANCESES



PINEAU DES CHARENTES BLANC

Pineau de Charentes
Vino Generoso Dulce, Compleja Frutosidad, con matices aromáticos a miel y almendra sobre notas de chabacano y nispero acompañadas de hierbas finas y flores blancas. Magnífico aperitivo si se toma bien frío y como vino de postre. Ideal para quesos fuertes.

\$539.00

Vino Dulce



PINEAU DES CHARENTES RUBÍ

Pineau de Charentes
Vino Generoso Dulce Dulce Frutal Agradable Amargor, con matices de ciruela pasa, miel, madera y notas de frutos rojos de agradable frescura. Magnífico aperitivo si se toma bien frío y como vino de postre. Buen compañero de quesos de sabor muy fuerte.

\$556.00

Vino Dulce



CHATEAU DE VEYRES 2003 SAUTERNES

Sauternes
Vino Robusto Dulce Suave Frescura Frutal, Compleja nariz que recuerda matices aromáticos que van de frutos cítricos y tropicales de cáscara amarilla hasta miel y almendra, en boca presenta elegante dulzor. Magnífico aperitivo si se toma bien frío y como vino de postre. Ideal para quesos fuertes.

\$1,005.00

Vino Dulce



PERBOS BLANC 2006

Cotes du Marmamndais
Vino de cuerpo Robusto, Seco, Complejo de Agradable Frescura con una fina variedad de aromas en los que se destacan las notas herbáceas con frutos cítricos de cáscara verde como el limón y suaves notas de espárragos. Acompaña pescados y mariscos en salsas suaves como de mantequilla.

\$804.00

Vino Blanco



DOMAINE DE PIALENTOU LES GENTILES PIERRES 2007

Gaillac
Vino de cuerpo Medio, Seco Agradable Acidez Fresca Frutal con agradable nariz que evoca a los cítricos sobre un fondo herbáceo con agradables notas de menta y hierbabuena que lo hacen muy fresco confirmando todos sus aromas en el paladar. Excelente con ensaladas y quesos de intensidad suave.

\$560.00

Vino Blanco



DOMAINE DE PIALENTOU NUANCE DE COGNAC 2006

Gaillac
Vino de cuerpo Medio, Seco, Fresca Acidez Frutal, mostrando frescos aromas frutales con toques de cáscara de papaya acompañado de un retrogusto placentero y muy prolongado. Excelente compañero de pescados y mariscos, así como ensaladas y quesos de intensidad media.

\$479.00

Vino Blanco



SENSATIONS 2005 CHARDONNAY

Vin de Pays d'Oc
Vino de cuerpo Medio Seco, Complejo de Acidez Amable de complejidad aromática intensa y agradable que nos recuerda a las frutas de cáscara verde como la manzana y la pera. De ataque franco y retrogusto prolongado. Ideal compañero de pescados y mariscos, como de carnes blancas con notas picantes.

\$248.00

Vino Blanco



CHATEAU BARBE 2010

Blaye Burdeos
Cuerpo Medio, Seco, Fresca Acidez Frutal provocativos matices frutales y suaves notas herbáceas, confirma promesa olfativa dentro de un prolongado y placentero retrogusto fruta. Complemento para platillos mexicanos de suave picor, mariscos, pastas, quesos magnífico con mole y chile rellenos.

\$739.00

Vino Blanco

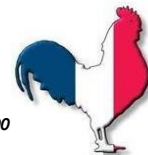


CHATEAU LA RIVALERIE 2006

Bordeaux
Vino de cuerpo Medio, Seco Complejo de Frescura Frutal que evoca a los cítricos sobre un fondo herbáceo dejando el paladar fresco y suave. Ideal para pescados y mariscos frescos

\$401.00

Vino Blanco



SENSATIONS 2004 SYRAH

Vin de Pays d'Oc
Vino de cuerpo Medio Seco, Agradable Frescura Compleja con aromas frutales y especiados que nos recuerdan a las fresas y las cerezas sobre un fondo con notas a regaliz. De ataque franco y agradable con un fresco retrogusto frutal muy prolongado. Ideal para acompañar carnes blancas de condimentación media y quesos de pasta cocida.

\$248.00

Vino Tinto



SENSATIONS 2004 CABERNET SAUVIGNON

Vin de Pays d'Oc
Vino de cuerpo Medio Seco, Frutal Complejo en Agradable Amargor y delicados aromas frutales que permanecen largo tiempo en la boca, destacando la uva y las cerezas. De ataque franco y vivo ideal para carnes rojas sin condimentación muy acentuada. Mejora con la oxigenación.

\$248.00

Vino Tinto



NUITS-SAINT-GEORGES 2002 "Les Cailles"

Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Vino Medio Seco, Complejo Suave y Golosa Frescura, con intensidad de aromas que nos recuerdan a los frutos rojos y a la jamaica sobre un fondo de especias. De ataque franco y placentero, su intensidad mejora en la boca. Deja un retrogusto prolongado. Ideal para platillos de carne roja ricos en grasas y condimentos.

\$3,071.00

Vino Tinto



ROCHES NOIRES SAINT CHINIAN 2009

Saint Chinian
Vino de Cuerpo Medio Seco, Carnoso y Complejo Frutal Armónico con frescos aromas frutales de permanencia prolongada y elegante en boca. Vino complejo y equilibrado con un final frutal y especiado. Buen compañero de carnes condimentadas y al carbón.

\$769.00

Vino Tinto



DOMAINE DE PIALENTOU

Vin de Pays d'Oc
Vino de Cuerpo Medio Seco, Suave Astringencia de Fresca Acidez Frutal, con aromas frutales y especiados que nos recuerdan a las fresas y las cerezas sobre un fondo con notas a regaliz. Ideal para acompañar carnes blancas, pastas y quesos.

\$381.00

Vino Tinto



CHATEAU PARDAILLAN 2006

Cotes de Blaye
Vino Medio, Seco, Goloso y Fresco Rica Estructura Suave Astringencia, elegante y delicado cuerpo aromático complejo y provocativo, frutos rojos maduros acompañados de especias y frescos herbales, equilibrado y envolvente en boca, placentero y prolongado retrogusto con sutil astringencia frutal, excelente con carnes asadas y al carbón.

\$818.00

Vino Tinto



LA CAVE CLUB DE VINOS, S.A. DE C.V.

Tuxpan N° 84 Col Roma Sur
México, D.F. C.P. 06760
5574 8855 8995 1399 01(800)343 6000
Fax (52) 5574 9847
www.lacave.mx info@lacave.com.mx

Entrega sin costo en Ciudad de México
Precios Especiales a Socios.
Descuentos Adicionales
*Aplican restricciones



LaCave ClubdelVino

Catalogo Cursos 2018

“El Vino: Del viñedo a tú paladar”

Conocerá los antecedentes que rodean al vino y su influencia en las civilizaciones, como se elabora y los diferentes tipos de uva que se utilizan. Interpretación de etiquetas, descorche y servicio de los diferentes tipos de vino, como preservarlo y la forma de apreciarlo con las comidas.

Busca desarrollar la capacidad para interpretar cartas de vino en restaurante y mejorar la elección de vinos, identificar las características que debe comprender el servicio correcto de una botella de vino de acuerdo a los diferentes tipos, conceptos básicos para la aprobación de un vino en restaurante, descubrir la calidad del vino. Conocimiento de los vinos ligeros, medios y robustos.

3 Sesiones – sábados

Horario: de 09:45 a 14:30 Hrs

Precio \$ 5,900.00

“Aprendiendo a Entender el Vino”

Aprenderá desde la elaboración hasta la cata y como modificar el sabor, su influencia en la salud y descubrir la calidad del vino. Conocimiento de los vinos ligeros, medios y robustos.

1 Sesión – Sabatina

Horario: de 09:30 a 14:30 Hrs

Precio \$ 1,100.00

“Descubriendo los contituyentes del Vino”

La importancia de identificar cada uno de los constituyentes más importantes y significativos del vino, así como la interpretación de cada uno de los estímulos presentes en ellos y la interrelación que se manifiesta en el paladar, nos permitirá estructurar la esencia del catador.

2 Sesiones

Horario: de 19:00 a 22:00 Hrs

Precio \$ 5,100.00

“Excelencia en el Servicio del Vino”

La importancia de identificar cada uno de los detalles más importantes, refinados y significativos para desempeñar profesionalmente un excelente servicio del vino, desde la recepción en bodega hasta la atención al cliente de vino en el lugar de consumo. Interpretando adecuadamente cada detalle del manejo que interviene a fin de obtener el máximo de sus características para la satisfacción plena del consumidor.

16 sesiones los días lunes

Horario: de 08:00 a 11:00 horas

Precio \$ 7,000.00

“Formación Profesional para Sommelier”

Adquirir el potencial de competencia que logre hacer de todo tipo de fermentados y destilados el elemento productivo de mayor importancia en el ámbito de la hospitalidad y la restauración, con inversiones altamente redituables, con una superación personal en actividades sociales y de negocios.

Se conforma por 4 módulos, dividido en 8 niveles

1º. NIVEL ACADÉMICO:

Objetivo: Desarrollar las habilidades necesarias para el manejo, servicio y protocolo del vino, cuidado, preservación y optimización al momento de consumo.

2º. NIVEL ACADEMICO:

Objetivo: Identificar los métodos de elaboración, componentes estructurales y sus estímulos sensoriales. La sensualidad del vino francés desde su nacimiento y tipicidad.

3º. NIVEL ACADEMICO:

Objetivo: Reconocer la estructura química de los alimentos y los diferentes líquidos, con sus diferentes contenidos de alcohol. Identificar la historia de las bebidas mexicanas y la evolución moderna de los Estados Unidos.

4º. NIVEL ACADEMICO:

Objetivo: Interpretar la administración moderna en el manejo de bebidas y alimentos fermentados, planificando su optimización financiera. Reconocer la influencia española en el mundo vitivinícola.

5º. NIVEL ACADEMICO:

Objetivo: Reconocer los cambios químicos en las percepciones sensoriales por procesos evolutivos. Prever las tendencias económicas fundamentadas en la teoría del rendimiento. Nombrando los sucesos más trascendentales del vino italiano.

6º. NIVEL ACADEMICO:

Objetivo: Evaluar la formación de equipos de trabajo, de conductas y métodos motivacionales. Fijación de metas, toma de decisiones y flexibilidad al cambio.

Manipular otros fermentados sólidos, como Té, comparar la elaboración y personalidad de los vinos alemanes y del Este de Europa con las influencias climáticas.

7º. NIVEL ACADEMICO:

Objetivo: Elegir los constituyentes armónicos de sólidos con líquidos, juzgando riqueza complementaria y potencial de rentabilidad. Distinguir las variables sensoriales de Quesos y Charcutería con tipicidad vinícola sudamericana.

8º. NIVEL ACADEMICO:

Objetivo: Justificar planeaciones estratégicas, proyecciones financieras y logros socio-económicos. Argumentar estructuración de elementos de venta, manejo conflictos y negociación. Consolidación de resultados.

Identificar a los nuevos actores provenientes de Oceanía, Sudáfrica y Asia en el escenario vitivinícola mundial con la afectación legislativa del tabaco.

30 sesiones de tres horas cada módulo s

Horario: de 19:00 a 22:00 horas

Precio \$ 24,708.00

Precios más el 16% de IVA




LA CAVE CLUB DE VINOS, S.A. DE C.V.

Tuxpan N° 84 Col Roma Sur


México, D.F. C.P. 06760

5574 8855 8995 1399 01(800)343 6000

Fax (52) 5574 9847

 www.lacave.mx

 info@lacave.com.mx

 LaCave ClubdelVino

Entrega sin costo en Ciudad de México

Precios Especiales a Socios.

Descuentos Adicionales

*Aplican restricciones

