



LA CAVE CLUB DEL VINO

TEMPO LA ESPERA DE MONT REAGA

TINTO
COSECHA
2008

FICHA TECNICA No 556

DICIEMBRE 2017



CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	EST05005-15
CALIFICACION	19.0 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	94%
DENOMINACION	VINO DE LA TIERRA
REGION	MONREAL DEL LLANO CUENCA ESPAÑA
TIPO DE UVA	70% CABERNET SAUVIGNON 30% MERLOT
EXTENSION DEL VIÑEDO	20 HA
PRODUCTOR	MONT REAGA S.L.U.
PRODUCCION	44,000 BOTELLAS
FERMENTACION	LARGA MACERACIÓN TRADICIONAL POR REMONTADO A TEMPERATURA CONTENIDA PARA EXTRAER EL MÁXIMO DE COLOR Y ESTRUCTURA
TIEMPO DE AFINAMIENTO	18 MESES
TIPO DE BARRICA	ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
GRADO ALCOHOLICO	13.50 % ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	16-17° CELSIUS
OXIGENACION	30 MINUTOS EN BOTELLA O 3 EN COPA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2026
A LA VISTA	DE INTENSO COLOR ROJO GRANATE DE ATRACTIVA LIMPIDEZ Y DESTELLOS BRILLANTES EN UN RIBETE ROJO CON TOQUE NARANJA
AL OLFATO	INTENSOS Matices AROMÁTICOS MUY PROVOCATIVOS EVOCANDO FRUTOS DE CÁSCARA NEGRA Y ESPECIAS FRESCAS EN SUAVE ENVOLVENCIA A DELICADAS MADERAS FINAS SOBRE UN FONDO FLORAL MUY PROLONGADO.
AL PALADAR	ENVOLVENTE ATAQUE AL PALADAR DE RICA ESTRUCTURA MUY AGRADABLE EN SU MUY BIEN LOGRADO BALANCE QUE CONFIRMA SU PROMESA AROMÁTICA ENRIQUECIENDO SUS SENSACIONES LA LARGA PERMANENCIA EN EL RETROGUSTO PLACENTERO DE RICA ARMONÍA.
COMENTARIO GENERAL	VINO DE VOLUPTUOSA PRESENCIA EN EL PALADAR CONFIRMANDO SU EXCELENTE ELABORACIÓN QUE ADOPTA LA NUEVA TENDENCIA DE VINOS FRES-COS, AROMÁTICOS Y DE AGRADABLES SENSACIONES EN EL GUSTO.
PLATILLOS	COMPLEMENTA CON UNA GRAN ARMONÍA PLATILLOS CORPULENTOS DE RICA ESTRUCTURA Y CONDIMENTADOS, ASÍ MISMO CARNES MARMOLEADAS Y A LAS BRASAS, CON QUESOS DE PASTA PENSADA Y CREMOSOS FUERTES.



Evaluación Calidad

17-20 Excepcional

(Altamente Recomendable)

13-16 Bueno a Muy Bueno

11-12 Bueno (recomendable)

09-10 Aceptable

07-08 Regular

06-00 Abajo del Promedio

La Cave Club de Vinos, S.A. de C.V.

Tuxpan N° 84 Col. Roma Sur México, D.F. C.P. 06760

Tel. 5574 8855 8995 1399 01(800) 343 6000 Fax 55749847

e-mail info@lacave.com.mx www.lacave.mx



Factor de Gusto

80% A la mayoría le gusta

90% A casi todos les gusta

95% Les gusta a todos, talvez haya alguien por ahí que no lo entienda

MontReaga