

LA CAVE CLUB DEL VINO MONO TEMPRANILLO

TINTO
COSECHA
2014

FICHA TECNICA N° 541

FEBRERO 2017



CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	EST150025-16
CALIFICACION	17.25 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	88%
DENOMINACION	VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
REGION	CORRAL DE ALMAGUER, TOLEDO ESPAÑA
TIPO DE UVA	100% TEMPRANILLO
EXTENSION DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	BODEGAS BARREDA
PRODUCCION	10,000 BOTELLAS
FERMENTACION	9 DÍAS EN MACERACIÓN
TIEMPO EN BARRICA	5 MESES
TIPO DE BARRICA	EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS
GRADO ALCOHOLICO	15.1% ALC VOL
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	16º C
OXIGENACION	3 MINUTOS EN COPA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA MEJORARÁ NO MÁS DE SEIS AÑOS
A LA VISTA	ROJO PICOTA PROFUNDO Y LÍMPIDO DE ATRACTIVOS DESTELLOS BRILLANTES Y RIBETE VIOLÁCEO
AL OLFATO	COMPLEJO Y FRANCO DE PROVOCATIVOS Matices a flores y frutas de cascara negra sobre un fresco recuerdo vegetal herbáceo elegantemente adornado con notas a madera y nuez entrelazados con especias y orozus.
AL PALADAR	SECO Y ENVOLVENTE DE PROLONGADO RETROGUSTO REAFIRMANDO SUS Matices aromáticos en una armonía gratamente placentera de astringencia muy amable y un amargor provocante en una sensación gratificante de acidez fresca y enriquecedora a su estructura golosa.
COMENTARIO GENERAL	NUEVA LINEA DE VINOS DE LA BODEGA QUE HA LOGRADO UNA GRAN CANTIDAD DE RECONOCIMIENTOS INTERNACIONALES POR LA ARMONIA Y PLACER QUE PRODUCEN SUS VINOS SOBRE UNA GRAN CALIDAD.
PLATILLOS	ARMONIZA PLATILLOS CON ESTRUCTURA, CONDIMENTO, CARNE AL CARBON Y MARMOLEADAS.



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

TORRE de BARREDA