



# DOMAINE DE PIALENTOU LES GENTILLES PIERRES

BLANCO  
COSECHA  
2007

FICHA TECNICA No.422  
AGOSTO 2010 / MAYO 2018



CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO Nº	<b>F-B0028-009</b>
CALIFICACION	18.10 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	<b>90 %</b>
DENOMINACION	APELLATION GAILLAC CONTROLÉE
REGION	TARN, FRANCIA (SUD-OUEST)
TIPO DE UVA	SAUVIGNON BLANC Y MAUZAC
EXTENSION DEL VIÑEDO	12 HA
PRODUCTOR	DOMAINE DE PIALENTOU
PRODUCCION	45,000 BOTELLAS
FERMENTACION	EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA
TIEMPO EN BARRICA	REPOSO EN CUBA DE FERMENTACIÓN
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHOLICO	12% ALC VOL.
CUERPO	MADURO MEDIO SECO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 8 A 10 C
OXIGENACION	AIREAR POR DOS MINUTOS EN COPA O BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA
A LA VISTA	ELEGANTE COLOR DORADO INTENSO DE BRILLANTES DESTELLOS ATRACTIVOS
AL OLFATO	PROVOCATIVA COMPLEJIDAD AROMÁTICA DESDE DISCRETAS NOTAS DE FLORES BLANCAS COMO GARDENIA Y JAZMÍN A Matices FRUTALES DE CÁSCARA AMARILLA MADURA, SOBRE TENUES NOTAS HERBACEAS QUE INVITAN A BEBERLO
AL PALADAR	ENVOLVENTE COMPLEJIDAD FRESCA Y RICAMENTE BALANCEADA EN UN PROLONGADO FINAL MUY PLACENTERO Y LIMPIO QUE CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA ESPLÉNDIDAMENTE INSITANDO VOLVER A TOMAR UN SORBO MÁS
COMENTARIO GENERAL	LA EVOLUCIÓN DE LOS VINOS BLANCOS ES A VECES DESCONTROLANTE POR LA RIQUEZA POLIMÉRICA QUE VAN LOGRANDO LAS FLAVONAS EN SU COLOR MÁS INTENSO, PERO ES MAS SUAVE Y COMPLEJA LA SENSACIÓN DE DISFRUTARLO
PLATILLOS	POSIBLEMENTE EL MEJOR COMPLEMENTO Y COMPAÑERO DE LA COMIDA MEXICANA DE CUALQUIER REGIÓN DEL PAÍS INCLUYENDO SUAVE PICANTE

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

## 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**



## 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**

