



# SENSATIONS CABERNET SAUVIGNON

COSECHA  
2004

FICHA TECNICA No 341  
DICIEMBRE 2006/MAYO 2018



CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	<b>VTF0400012</b>
CALIFICACIÓN	17.40 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
<b>FACTOR DE GUSTO</b>	<b>95%</b>
DENOMINACIÓN	VIN DE PAYS D'OC
REGIÓN	LANGUEDOC, FRANCIA
TIPO DE UVA	100% CABERNET SAUVIGNON
EXTENSION DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	LA CAVE
PRODUCCIÓN	S / I
FERMENTACIÓN	CUBA DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA EN CAMPO
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	REPOSO Y AFINAMIENTO POR 6 MESES
TIPO DE BARRICA	CUBA DE FERMENTACION
GRADO ALCOHÓLICO	12.5 % ALC. VOL.
CUERPO	MADURO MEDIO SECO
EMPERATURA PARA BEBERLO	18° C
OXIGENACIÓN	AIREACION POR TRES MINUTOS
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA
A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR GRANATE CON NOTAS EN EL RIBETE TEJA, LIMPIDO CON MATICES BRILLANTES EN CUERPO LUMINOSO
AL OLFATO	DELICADO Y ELEGANTE CON MARCADA COMPLEJIDAD PROVOCATIVA A FRUTOS MADUROS DE CASCARA NEGRA SOBRE LIGERAS NOTAS ESPECIADAS DE PROLONGADA PERMANENCIA MUY AGRADABLE
AL PALADAR	FRANCO Y ENVOLVENTE REMARCANDO AROMAS EN MAYOR SABOR Y AMABLE ARMONÍA COMPLEJA DE PROLONGADO RETROGUSTO PLACENTERO EN UNA SENSACIÓN BALANCEADA Y FRESCA MUY FACIL DE DISFRUTAR.
COMENTARIO GENERAL	LA INTENCIÓN DE SU ELABORACIÓN FUE PARA DISFRUTARSE JOVEN, SIN EMBARGO EL PROCESO CUIDADOSO DE BUENA EVOLUCIÓN HA PERMITIDO LOGRAR UN VINO GENTIL Y GENEROSO AL PALADAR PARA DISFRUTARLO CON FACILIDAD AL PERMITIRLO SU OXIGENO DISUELTO DE 1.43 g/ppm
PLATILLOS	GRAN COMPAÑERO COMODÍ PARA PRACTICAMENTE CUALQUIER TIPO DE PLATILLO, INCLUYENDO LOS CONDIMENTADOS Y ESTRUCTURADOS DE LA COMIDA MEXCIANA CON LIGERO PICOR Y TODOS LOS TIPOS DE QUESOS.



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
- 13-16 Bueno a Muy Bueno (Altamente Recomendable)
- 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

