



LA CAVE CLUB DEL VINO

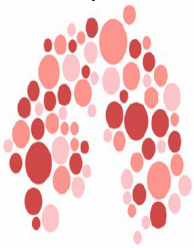
DOMAINE ANSEN PINOT NOIR ROSÉ

TINTO
COSECHA
2017

FICHA TÉCNICA No. 547

JULIO 2018

CERTIFICADO POR	S/C
CERTIFICADO N°	S/N
CALIFICACIÓN	18.00 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	95%
DENOMINACIÓN	AOC ALSACE
REGIÓN	ALSACIA, FRANCIA
TIPO DE UVA	100% PINOT NOIR
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	S/I
PRODUCTOR	DOMAINE ANSEN
PRODUCCIÓN	7,000 BOTELLAS DE 750 ML.
FERMENTACIÓN	VENDIMIA MANUAL MACERADO SUAVE Y CON PRESIÓN DIRECTA POR GRAVEDAD SIN NINGÚN CORRECTOR AÑADIDO
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	CLARIFICACIÓN Y AFINAMIENTO EN REPOSO CONFORME A SU EVOLUCIÓN
TIPO DE BARRICA	CUBA DE FERMENTACIÓN DE ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHÓLICO	12.95 % ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	10 A 12° CELSIUS
AEREACIÓN	SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y HASTA 2023, DESPUÉS ENRIQUECERÁ SU ESTRUCTURA.
A LA VISTA	SALMÓN PÁLIDO BRILLANTE DE ATRACTIVO DESTELLO CON MATIZ CHABACANO MUY CLARO.
AL OLFATO	PROVOCATIVOS AROMAS ENTRELAZADOS DE FRUTAS DE CASCARA ROJA Y AMARILLA SOBRE UN DELICADO FONDO ESPECIADO.
AL PALADAR	ENVOLVENTE DE RICA ESTRUCTURA SECO, DE PLACENTERO EQUILIBRIO EN SU PASO POR BOCA Y FRESCO RETROGUSTO PROLONGADO ENRIQUECIENDO SU RIQUEZA AROMÁTICA.
COMENTARIO GENERAL	LA AGRICULTURA BIOLÓGICA DE ESTE VIÑEDO PERMITE UN RIQUEZA DE COMPONENTES NATURALES MUY AGRADABLE SIN NECESIDAD DE CORRECCIONES.
PLATILLOS	IDEAL CON COMIDA MEXICANA, MOLES, SALSEADOS CON SUAVE PICOR Y HARINAS.



Domaine Ansen

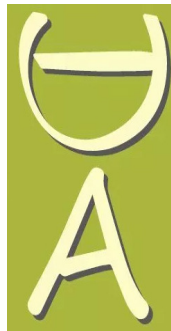
PINOT NOIR ROSÉ

2017

AOC Alsace



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, tal vez haya alguien por ahí que no lo entienda

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

Tuxpan N° 84 Col. Roma Sur, Ciudad de México. C.P. 06760 Tel. 5574 8855 8995 1399 01(800) 343 6000 Fax 55749847

info@lacave.com.mx www.lacave.mx