



LA CAVE CLUB DEL VINO

CHATEAU PARDAILLAN

TINTO
COSECHA
2006

FICHA TÉCNICA No. 478
MARZO 2013 / AGOSTO 2018

CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	F-T0018-012
CALIFICACIÓN	19.6 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	97%
DENOMINACIÓN	APPELLATION PRÉMIERES CÔTES DE BLAYE CONTRÔLÉE
REGIÓN	BLAYE, GIRONDE, BORDEAUX, FRANCIA
TIPO DE UVA	MERLOT 90%, CABERNET SAUVIGNON 5% Y COT 5%
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	15 HA
PRODUCTOR	VIGNOBLES BAYLE- CARREAU.
PRODUCCIÓN	900 HL GENERALMENTE ENTRE 50 Y 55 HL / HA
FERMENTACIÓN	RASGADO Y PENSADO EN MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA CUBA INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA, MALOLÁCTICA EN BARRICA
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	6 MESES BARRICA ESTABILIZACIÓN Y 12 A 14 EN ENRIQUECIMIENTO Y 10 AÑOS EN AFINAMIENTO EVOLUTIVO
TIPO DE BARRICA	MADERA ROBLE FRANCÉS
GRADO ALCOHÓLICO	13.5 % ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO SECO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	18° C
AEREACIÓN	2 MINUTOS EN BOTELLA Ó 4 EN COPA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2029.



A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR GRANATE OSCURO LÍMPIDO Y BRILLANTE CON RIBETE ROJO TEJA.
AL OLFATO	MUY PROVOCATIVO Y ELEGANTE EN UN COMPLEJO CUERPO AROMÁTICO ELEGANTE Y RICO EN Matices desde recuerdos a frutos maduros de cascara oscura sobre una rica cama de especias y matices florales de apetecible frescura y rqueza antojadiza.
AL PALADAR	ENVOLVENTEMENTE RICO EN SUS CONSTITUYENTES DE DELICIOSA ARMONIA ENRIQUECIENDO SU PROMESA OLFATIVA CON AGRADESABLES SENSACIONES FRESCAS Y COMPLEJAS DE MUY PROLONGADA Y DELICIOSA EXQUISITEZ EN SU MUY RICAMENTE ESTRUCTURADO CUERPO SECO.
COMENTARIO GENERAL	LA GRAN CALIDAD DE UN VINO SOLO PUEDE APRECIARSE CON EL PASO DEL TIEMPO, NO TODOS LOGRAN UN ENRIQUECIMIENTO TAN ESPLENDIDO EN SU ARMONIA, SU DELICADEZA Y COMPLEJIDAD DE SABORES GRATAMENTE POLIMERIZADOS DE ESTRUCTURA CARNOSA, CLÁSICO ESTILO FRANCÉS DE ALTA CALIDAD ANCESTRAL.
PLATILLOS	COMPLEMENTO ESPLÉNDIDO DE TODO TIPO DE CARNES ASADAS Y AL CARBÓN, LASAGNA, HARINAS Y PLATILLOS CONDIMENTADOS, ESTRUCTURADOS Y HORNEADOS.

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

