



LA CAVE CLUB DEL VINO

CASTILLO DE JUMILLA BLANCO

BLANCO
COSECHA
2015

FICHA TÉCNICA No. 540
ENERO 2017 / SEPTIEMBRE 2018

CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	ASB150006-017
CALIFICACIÓN	17.89 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	88%
DENOMINACIÓN	DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA
REGIÓN	MURCIA, JUMILLA, ESPAÑA
TIPO DE UVA	SAUVIGNON BLANC 45%, MACABEO 30% Y AIREN 25%
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	BODEGAS BLEDA, S.L.
PRODUCCIÓN	ACORDE CON LA COSECHA CON DENSIDAD DE 6,000 VIDES POR HECTÁREA
FERMENTACIÓN	LARGA DE 20 DÍAS A TEMPERATURA CONTROLADA 17°C.
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	REPOSO Y CLARIFICACIÓN EN CUBA DE ACERO INOXIDABLE DE VINIFICACIÓN POR 6 MESES
TIPO DE BARRICA	POLIMÉRICA EN ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHÓLICO	12% ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO SECO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	6° A 9° C.
AEREACIÓN	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL TOMAR AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2026



A LA VISTA AMARILLO PAJIZO CON INTENSOS REFLEJOS VERDOSOS Y BRILLANTES DE ATRACTIVA LIMPIDEZ.

AL OLFATO POTENTE, ELEGANTE, FRANCO, DE VARIETAL MUY BIEN REPRESENTADO POR SUS Matices HERBÁCEOS Y PROVOCATIVOS RECUERDOS A FRUTAS DE CÁSCARA VERDE AMARILLA SOBRE NOTAS DE FLORES BLANCAS MUY AGRADABLES.

AL PALADAR FRANCO Y BIEN ESTRUCTURADO PASO EN BOCA, CON SUAVE Y FRESCA SENSACIÓN SABROSA, CON ARMONÍA DE PROLONGADA PERMANENCIA EN EL RETROGUSTO RESALTANDO RASGOS FRUTALES MUY PERSISTENTES. CONFIRMA Y ENRIQUECE EN BOCA SU AGRADABLE PASO RETRONASAL.

COMENTARIO GENERAL CONFIRMA LA CALIDAD NATURAL DE SU ELABORACIÓN, RESALTANDO LA PRESENCIA DE LA UVA PERMITIENDO TENER UN MAGNIFICO PROCESO EVOLUTIVO DE ENRIQUECIMIENTO SENSORIAL MUY PLACENTERO. CON EL TIEMPO HA INTEGRANDO ESTUPENDAMENTE SU ESTRUCTURA.

PLATILLOS GRAN COMPAÑERO DE UNA GRAN CANTIDAD DE PLATILLOS, CON COMIDA MEXICANA, CON CARNES BLANCAS Y TERNERAS EN SALSEADOS SUAVES, PESCADOS, ASÍ COMO TODO TIPO DE MARISCOS.

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