



LA CAVE CLUB DEL VINO

FATA MORGANA

TINTO
COSECHA
2011

FICHA TÉCNICA No. 516
AGOSTO 2015 / OCTUBRE 2018

CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	EST110010-15
CALIFICACIÓN	19.3 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	96 %
DENOMINACIÓN	VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
REGIÓN	MONREAL DEL LLANO CUENCA ESPAÑA
TIPO DE UVA	MERLOT 100% DE VENDIMIA TARDÍA
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	12 HA.
PRODUCTOR	MONT REAGA S.L.U.
PRODUCCIÓN	S / I
FERMENTACIÓN	LIGERA MACERACIÓN CON PENSADO SELECTIVO EN FERMENTACIÓN LENTA HASTA QUE SE PARA POR EXCESO DE ALCOHOL NATURAL.
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	24 MESES
TIPO DE BARRICA	FRUDRES DE ROBLE FRANCÉS DE 1,500 LITROS
GRADO ALCOHÓLICO	16 % ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO GENEROSO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	06 A 10° C.
AEREACIÓN	SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2040



A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR GRANATE OSCURO INTENSO, CERRADO Y SIN TRANSPARENCIA CON DESTELLOS BRILLANTES, SE MANIFIESTA ESPESO CON RIBETE DE ROJO A TEJA EN BOTELLA ESTILIZADA CON ESPLÉNDIDA CAÍDA EN COPA.
AL OLFATO	PROVOCATIVA INTENSIDAD AROMÁTICA MUY COMPLEJA QUE EVOCA PLACENTERAMENTE A FRUTA SECA DE CÁSCARA OSCURA, Matices a FLORES ROJAS EN UNA ACENTUADA MANIFESTACIÓN A MIEL, ALEGRES NOTAS A CHOCOLATE CUBRIENDO FRUTAS MADURAS, DESTACANDO EL HIGO EN ELEGANTES Matices DE MADERA S FINAS
AL PALADAR	INTENSO CON ENVOLVENTE SENSACIÓN DULCE EN ELEGANTE Y MUY AGRADABLE ACIDEZ ARMÓNICA PERMITIENDO QUE SU MUY PROLONGADO SABOR, REMARQUE UNA SENSACIÓN EXQUISITA ENGALANANDO LOS Matices AROMÁTICOS EN SU DILATADO RETROGUSTO CON MAYOR PERMANENCIA, INTEGRANDO UN AMABLE AMARGOR DE PLACENTERA ASTRINGENCIA.
COMENTARIO GENERAL	LA EXQUISITA COMPLEJIDAD DE SU ELABORACIÓN, QUEDA MANIFIESTA EN EL ENRIQUECIMIENTO QUE LOGRA EN SU EVOLUCIÓN AMABLE, ENRIQUECIDAS POR SU VINIFICACIÓN CON UVAS TARDÍAS SELECCIONADAS.
PLATILLOS	MUY AGRADABLE COMO APERITIVO Y EXCELENTE COMO POSTRE, CON ALIMENTOS CONTRASTANTES COMO QUESOS DE SABOR FUERTE.

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

Mont Reaga

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

