

LA CAVE CLUB DEL VINO
LA RONCIERE ANTIGÜA
BODEGA SHIRAZ

TINTO
 COSECHA
 2006

FICHA TÉCNICA No. 516
 OCTUBRE 2007 / NOVIEMBRE 2018



CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	C-T0068-006
CALIFICACIÓN	17.25 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	90%
DENOMINACIÓN	VALLE DE RAPEL
REGIÓN	CACHAPOAL Y COLCHAU, CHILE
TIPO DE UVA	SHIRAZ 100%
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	200 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS LA RONCIERE
PRODUCCIÓN	20,000 HL.
FERMENTACIÓN	MACERACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA 28C°
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	CUBA DE ACERO INOXIDABLE DE VINIFICACION
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE PARA CLARIFICACIÓN Y AFINAMIENTO
GRADO ALCOHÓLICO	13% ALC.VOL
CUERPO	MEDIO.
TEMPERATURA PARA BEBERLO	18° CELSIUS
AEREACIÓN	1 MINUTO EN COPA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL TOMAR AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2021



A LA VISTA	DE ATRACTIVA LIMPIDEZ EN SU PROFUNDO COLOR RUBI CERRADO, RICO EN DESTELLOS LUMINOSOS ENGALANADOS EN UN RIBETE NARANJA.
AL OLFATO	INTENSA Y PROVOCADORA NARIZ QUE NOS RECUERDA BAYAS NEGRAS COMO LA ZARZAMORA Y CEREZA NEGRA SOBRE UN FONDO DE NOTAS DE ESPECIAS EN LA QUE DESTACAN LAS PIMIENTAS.
AL PALADAR	ENVOLVENTE DE ARMONIA INTEGRADA QUE CONFIRMA TODOS SUS AROMAS DE MANERA PROLONGADA MUY AGRADABLE AL PALADAR EN SU BUENA ESTRUCTURA DE CUERPO MEDIO SECO Y FRESCA PERMANENCIA DE FINAL FRUTAL.
COMENTARIO GENERAL	EL TIEMPO CONFIRMA LA CALIDAD Y ESMERO CON QUE SE ELABORA ESTE VINO DE AGRADABLES SENSACIONES EN BOCA Y VALOR.
PLATILLOS	GRAN COMPAÑERO DE PLATILLOS ESTRUCTURADOS Y CONDIMENTOS MEDIOS ENRIQUECIDOS CON DELICADO PICOR EXCELENTE COMPAÑERO DE COMIDA MEXICANA.

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

