



LA CAVE CLUB DEL VINO

FUERTE DE LORETO

TINTO COSECHA 2017	FICHA TÉCNICA No. 553 ENERO 2019 2018
--------------------------	--

CERTIFICADO POR	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CERTIFICADO N°	S / C
CALIFICACIÓN	19.32 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	96%
DENOMINACIÓN	S / D
REGIÓN	VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
TIPO DE UVA	NEBBIOLO
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	3 HA Y VITICULTORES PRIVADOS
PRODUCTOR	BODEGAS ENTREVEZ, S.A. DE C.V.
PRODUCCIÓN	250 CAJAS
FERMENTACIÓN	EN ACERO INOXIDABLE EN TEMPERATURA CONTROLADA TRADICIONAL
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	12 MESES
TIPO DE BARRICA	ROBLE AMERICANO NUEVO
GRADO ALCOHÓLICO	14.0 % ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO SECO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	14 ° A 16° C
AEREACIÓN	5 A 8 MINUTOS EN COPA O 60 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y ANTES DE 8 AÑOS
CAPACIDAD EVOLUTIVA	SE PUEDE ABRIR Y CERRAR VARIAS VECES HASTA TRES AÑOS, SIEMPRE QUE SE TAPE RÁPIDO DESPUES DE SERVIRSE Y SE GUARDE EN POSICIÓN VERTICAL EN REFRIGERADOR.
A LA VISTA	LIMPIDO Y ATRACTIVO GRANATE OSCURO DE RIBETE CON TONOS VIOLÁCEOS Y MARCADOS DESTELLOS BRILLANTES.
AL OLFATO	COMPLEJO Y PROVOCATIVO DE Matices FRUTAS DE CASCARA NEGRA ENRIQUECIDO EN ESPECIAS Y FRUTOS SECOS DE PERMANENCIA PROLONGADA MUY APETITOSA.
AL PALADAR	CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA ARMONICA, ENRIQUECIDO EN SU PASO EN BOCA ENVOLVENTE DE SENSACIONES MUY AGRADABLES REMARCANDO ACIDEZ FRESCA EN AMABLE ADSTRINGENCIA Y DELICADO AMARGOR MUY BIEN EQUILIBRADO DE PROLONGADO RETROGUSTO GOLOSO.
COMENTARIO GENERAL	EL ORGULLO DE UNA BODEGA NUEVA SE CONFIRMA CUANDO LOGRA TENER CALIDAD SIMILAR CON LAS NUEVAS COSECHAS. PERO SIEMPRE RESPETANDO LA TIPICIDAD DEL VINO QUE PROVOCARA LOS RECUERDOS AGRADABLES EN SUS CONSUMIDORES.
PLATILLOS	GRAN COMPAÑERO DE CARNES MARMOLEADAS Y PLATILLOS MUY ESTRUCTURADOS, ASÍ COMO QUESOS CURADOS Y PRENSADOS.



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, talvez
haya alguien por ahí que no
lo entienda

