



LA CAVE CLUB DEL VINO

FLOR INNATA VERDEJO

BLANCO
COSECHA
2017

FICHA TÉCNICA No. 556

MARZO 2019

CERTIFICADO POR	S/ C
CERTIFICADO N°	S / C
CALIFICACIÓN	18.0 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	89.7%
DENOMINACIÓN	DENOMINACION DE ORIGEN RUEDA
REGIÓN	MEDINA DE RIOSECO, VALLADOLID, ESPAÑA
TIPO DE UVA	90% VERDEJO Y 10% SAUVIGNON BLANC
EXTENSIÓN DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	GRUPO VALDECUEVAS
PRODUCCIÓN	S / I
FERMENTACIÓN	TRADICIONAL CUBA ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	ACORDE A ESTABILIDAD Y AFINAMIENTO
TIPO DE BARRICA	CUBA DE FERMENTACIÓN
GRADO ALCOHÓLICO	13 % ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO - SECO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	6° - 8° C
AEREACIÓN	SERVICIO INMEDIATO CON BUENA EVOLUCIÓN
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2025.
CAPACIDAD EVOLUTIVA	SE PUEDE ABRIR Y CERRAR LA BOTELLA HASTA EN 2 OCASIONES, SIEMPRE QUE SE TAPE NUEVAMENTE DE INMEDIATO DESPUESDE SERVIRSE, CONSERVAR BOTELLA VERTICAL EN REFRIGERACIÓN.
A LA VISTA	DORADO PÁLIDO LÍMPIDO DE MARCADOS DESTELLOS BRILLANTES SOBRE UN DELICADO TONO VERDE SUAVE.
AL OLFATO	PROVOCATIVOS Y FRESCOS Matices FRUTALES QUE EVOCAN FRUTA TROPICAL SOBRE DELICADO RECUERDO HERBACEO Y A ANÍS.
AL PALADAR	ENVOLVENTE DE RICA ESTRUCTURA ARMÓNICA Y RETROGUSTO Prolongado REAFIRMANDO SUS Matices AROMÁTICOS PLACENTEROS FRESCOS.
COMENTARIO GENERAL	UN BIEN LOGRADO ESFUERZO REALIZADO POR LA BODEGA PARA PRESENTAR LAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DE UVA VERDEJO DE LA REGIÓN DE RUEDA.
PLATILLOS	IDEAL PARA COMIDA MEXICANA, ANTOJITOS Y CLÁSICA, TAMBIÉN COMPARTE MUY BIEN CON PESCADOS, MARISCOS Y ENSALADAS, CHARCUTERIA, CARNES BLANCAS Y TERNERA.



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



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