



LA RONCIERE CLASSIC CHARDONNAY

TINTO
COSECHA
2006

FICHA TECNICA No 347

ENERO 2008

CALIFICACION	18.75 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
POSIBILIDAD DE QUE GUSTE	90%
DENOMINACION	VALLE DE RAPEL
REGION	CACHAPOAL Y COLCHAGUA, CHILE
TIPO DE UVA	CHARDONNAY 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	200 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS LA RONCIERE
PRODUCCION	20,000 HL.
FERMENTACION	MACERACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA 18C°
TIEMPO EN BARRICA	3 MESES EN CUBA DE ACERO INOXIDABLE DE VINIFICACION SOBRE LÍAS
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE PARA CLARIFICACIÓN Y AFINAMIENTO
GRADO ALCOHOLICO	13% ALC.VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	06 A 09 GRADOS
OXIGENACION	5 MINUTOS EN COPA O 30 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA A LA VISTA	IDEAL TOMAR AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2012 LIMPIDO Y ATRACTIVO COLOR ORO PÁLIDO CON BRILLANTES REFLEJOS VERDOSOS QUE DELATAN SU JUVENTUD
AL OLFATO	COMPLEJA NARIZ EN DONDE DESTACAN LOS FRUTOS TROPICALES COMO EL MANGO Y LA PIÑA ACOMPAÑADOS DE RECUERDOS DE MIELES Y MEMBRILLO SOBRE UN DELICADO FONDO FLORAL
AL PALADAR	EN BOCA SE MUESTRA FRANCO CONFIRMANDO TODOS SUS AROMAS EN SU ESTRUCRUTADO Y POTENTE CUERPO ROBUSTO DEJANDO EL PALADAR LIMPIO Y FRESCO, UN VINO ELEGANTE Y ARMÓNICO DE PROLONGADO RETROGUSTO FRUTAL
COMENTARIO GENERAL	UVA DE ORIGEN FRANCES QUE GRACIAS A SU VERSATILIDAD SE PUEDEN PRODUCIR VINOS DESDE FRUTALES HASTA AMADRERADOS.
PLATILLOS	GRAN COMPAÑERO DE PLATILLOS CON SALSEADOS LIGEROS Y PARA TODO TIPO DE PESCADOS Y MARISCOS AL IGUAL QUE PLATILLOS CON PICOR SUAVE



Selección del Club del Vino, S.A. de C.V.

Tuxpan N° 84 Col. Roma Sur México, D.F. C.P. 06760

Tel. 5574 8855 8995 1399 01(800) 343 6000 Fax 55749847

e-mail lacave@mexico.com www.lacave.com.mx

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



Porcentaje de Gusto

80% De posibilidad que le Guste

90% De Posibilidad que le Guste

95% De posibilidad que le Guste