



LA RONCIERE ANTIGUA BODEGA SAUVIGNON BLANC

BLANCO
COSECHA
2006

FICHA TECNICA No. 367
FEBRERO 2008

CALIFICACION	18.75 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
PROBABILIDAD DE QUE GUSTE	90%
DENOMINACION	VALLE DE RAPEL
REGION	CACHAPOAL Y COLCHAGUA, CHILE
TIPO DE UVA	SAUVIGNON BLANC 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	200 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS LA RONCIERE
PRODUCCION	20,000 HL.
FERMENTACION	MACERACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA 28° C.
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	CUBA DE ACERO INOXIDABLE DE VINIFICACIÓN
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE PARA CLARIFICACIÓN Y AFINAMIENTO
GRADO ALCOHOLICO	13% ALC.VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	6° A 9° C.
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL TOMAR AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2012
A LA VISTA	LÍMPIDO COLOR DORADO TENUE EN DONDE RESALTAN BRILLANTES REFLEJOS VERDOSOS
AL OLFATO	GRAN COMPLEJIDAD AROMÁTICA EN LA QUE SE ACENTÚAN LOS RECUERDOS DE FRUTOS TROPICALES COMO MANGO Y PIÑA ACOMPAÑÁNDOSE DE CÍTRICOS DE CÁSCARA AMARILLA EN UN ELEGANTE FONDO DE NOTAS HERBÁCEAS Y FLORES BLANCAS.
AL PALADAR	CONFIRMA EN BOCA SU AGRADABLE PROMESA OLFATIVA AL DESDOBLAR NOTABLEMENTE TODOS SUS AROMAS EN SU ENVOLVENTE ATAQUE SOSTENIDO EN SU ESTRUCTURADO CUERPO MEDIO, DEJANDO UN FINAL FRESCO Y PLACENTERO
COMENTARIO GENERAL	VARIEDAD QUE SE DISTINGUE POR SU ALTA Y FRESCA ACIDEZ EN LOS VINOS, LA CUAL ES IDEAL PARA ARMONIZAR PLATILLOS DE LIGERO PICOR
PLATILLOS	GRAN COMPAÑERO DE PLATILLOS CON SALSEADOS LIGEROS Y PICOR MODERADO AL IGUAL QUE PARA TODO TIPO DE MARISCOS.



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