



# LANDÓ ARUSPIDE

BLANCO  
COSECHA  
2005

FICHA TECNICA No. 362  
OCTUBRE 2007

CALIFICACION	17.8 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
POSIBILIDAD DE QUE GUSTE	97%
DENOMINACION	DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEPEÑAS
REGION	CIUDAD REAL, CASTILLA, ESPAÑA
TIPO DE UVA	AIRÉN 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	130 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS ARÚSPIDE
PRODUCCION	50,000 BOTELLAS.
FERMENTACION	EN CUBAS DE ACERO A TEMPERATURA CONTROLADA 16 Cº
TIEMPO EN BARRICA	SIN ENVEJECIMIENTO
TIPO DE BARRICA	REPOSO BARRICA DE ESTABILIZACIÓN
GRADO ALCOHOLICO	8% ALC. VOL.
CUERPO	LIGERO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 4 A 6 GRADOS Cº
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA A LA VISTA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2009
	AGRADABLE COLOR DORADO TENUE, LIMPIDO CON MARCADOS REFLEJOS VERDOSOS
AL OLFATO	AGRADABLE E INTENSA NARIZ CON RECUERDOS QUE VAN DESDE FRUTAS TROPICALES FRESCAS HASTA PLACENTEROS TOQUES DE MIELES Y FLORES SILVESTRES QUE PROVOCAN A BEBERLO
AL PALADAR	ATAQUE FRANCO Y SUAVE EN EL QUE DESTACAN SU FRESCURA Y ENVOLVENTE DULZOR QUE CONFIRMAN SU PROMESA OLFATIVA EN SU ARMÓNICO CUERPO LIGERO DEJANDO UN PROLONGADO FINAL DE FRUTAS DULCES
COMENTARIO GENERAL	VINO DE BAJA GRADUACIÓN ALCOHOLICA CONOCIDO COMO "MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO" EN EL QUE SU PRINCIPAL CARACTERÍSTICA ES SU DULZOR. ES RECOMENDABLE TOMARSE MUY FRÍO.
PLATILLOS	EXCELENTE COMPAÑERO DE ENSALADAS Y PESCADOS BLANCOS CON SALSEADOS LIGEROS AL IGUAL QUE CON POSTRES Y FRUTAS TROPICALES O COMO APERITIVO, COMIDA CON PICOR LIGERO



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

