



SENSATIONS CHARDONNAY

BLANCO
COSECHA
2005

FICHA TECNICA No. 348

ENERO 2007

CALIFICACION	18.9 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
POSIBILIDAD DE QUE GUSTE	97%
DENOMINACION	VIN DE PAYS DO'C
REGION	LANGUEDOC, FRANCIA
TIPO DE UVA	100 % CHARDONNAY
EXTENSION DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	S. A. LA CAVE, FRANCIA.
PRODUCCION	180,000 BOTELLAS 750 ML.
FERMENTACION	CUBA ACERO INOXIDABLE TEMPERATURA CONTROLADA EN CAMPO
TIEMPO EN BARRICA	REPOSO ESTABILIZACION 4 MESES Y 2 DE AFINAMIENTO
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE FILTRACION TANGENCIAL
GRADO ALCOHOLICO	13% ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	6 - 9º C.
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DE 2012



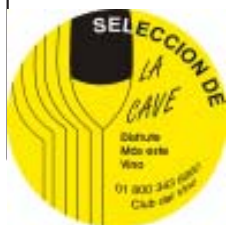
ALA VISTA LÍMPIDO DE ATRACTIVO COLOR DORADO INTENSO Y Matices verdosos destacando un brillo provocador.

AL OLFATO COMPLEJO CUERPO AROMATICO DE AGRADABLES RECUERDOS A FRUTOS EXÓTICOS Y TROPICALES COMO MARACUYA, PIÑA, MANGO CON FRESCAS EVOCACIONES DE CITRICOS Y MANZANA DE INTENSIDAD FRANCA Y PROLONGADA.

AL PALADAR ELEGANCIA QUE CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA EN UN ENVOLVENTE CUERPO MEDIO DE FRESCA ACIDEZ, ARMONICO CON UN PLACENTERO FINAL A FRUTAS Y RETROGUSTO PERSISTENTE Y FRESCO.

COMENTARIO GENERAL LA CAVE VINIFICA A PIE DE LINEA DE VIÑAS OBTENIENDO MAYOR FRESCURA DEL FRUTO SIN RIESGOS DE SOBREMADURACIÓN O MALTRATO.

PLATILLOS COMPLEMENTA ESTUPENDAMENTE A CARNES BLANCAS EN SALSEADOS LIGEROS, PESCADOS, MARISCOS Y CON SALSAS DE PICOR DISCRETO.



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