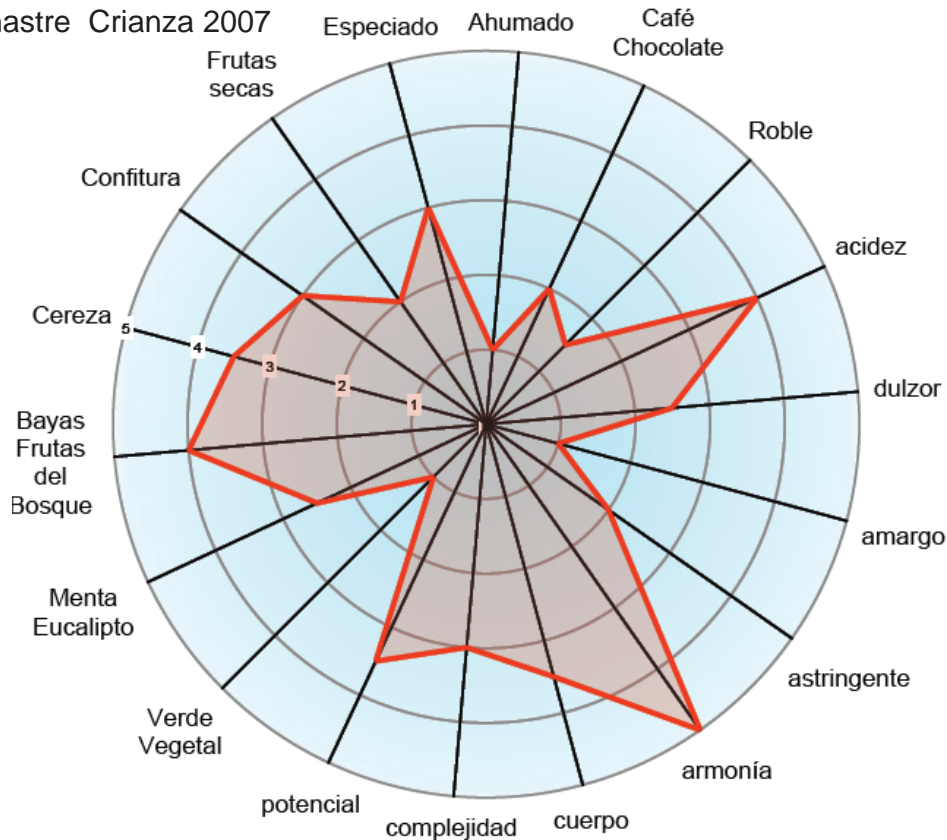


Gran Premio Internacional del Vino MUNDUS VINI 2011

Sample 370015

Nara Can Bonastre Crianza 2007



olor		sabor		impresión general			
Verde / Vegetal	1,0	Frutas secas	2,0	acidez	4,0	armonía	5,0
Menta / Eucalipto	2,5	Especiado	3,0	dulzor	2,5	cuerpo	3,5
Bayas / Frutas	4,0	Ahumado	1,0	amargo	1,0	complejidad	3,0
Cereza	3,5	Café / Chocolate	2,0	astringente	2,0	potencial	3,5
Confitura	3,0	Roble	1,5				
		Animal	0,0				

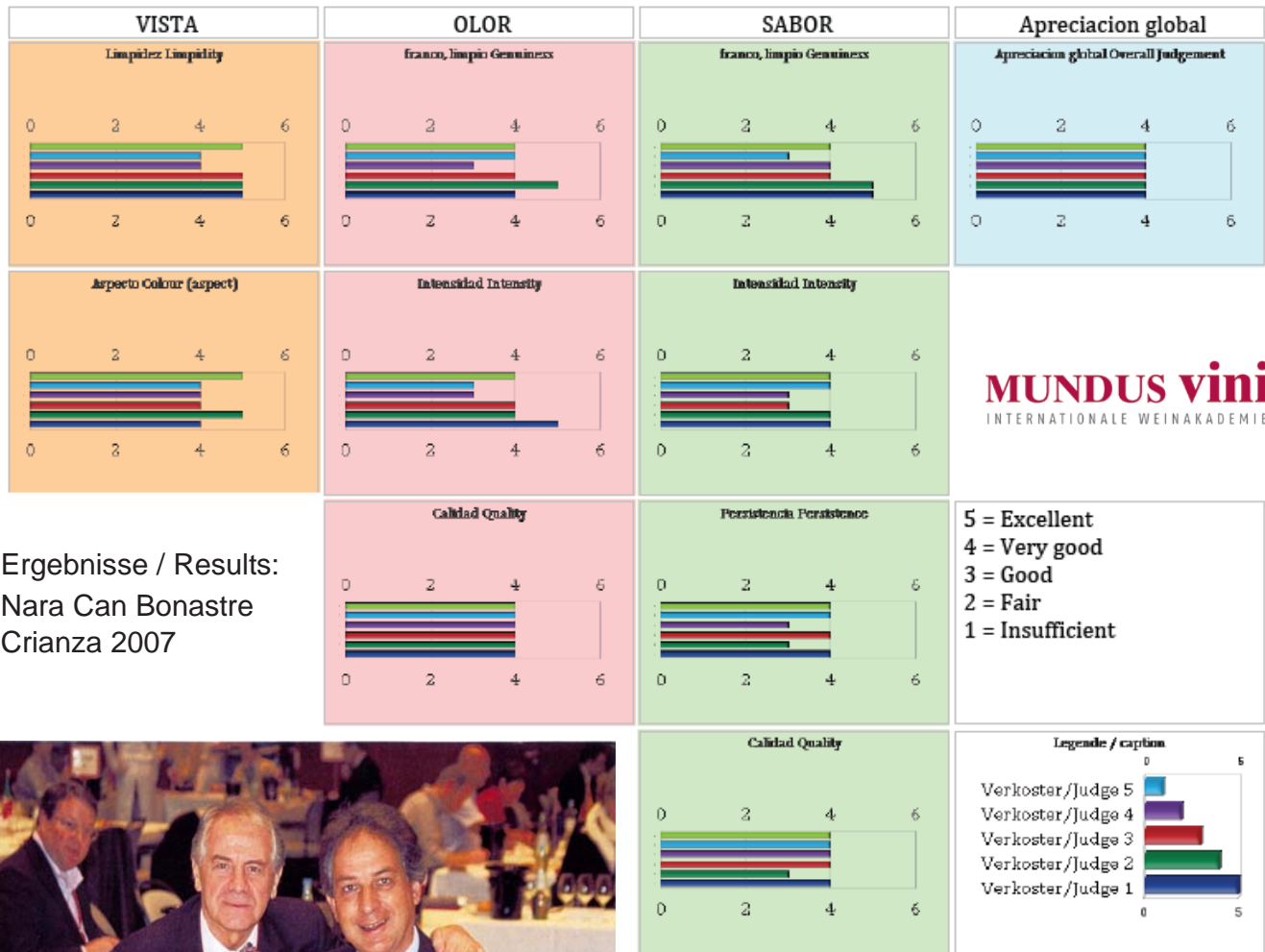
defectos (1 / 2 botella)

reductivo	0%	Brettanomyces	0%
moho	0%	oxidación	0%
tierra	0%	coloración marrón	0%
etilacetato	0%	sabor de ratón	0%
microbiológico	0%		

MUNDUS vini
INTERNATIONALE WEINAKADEMIE

Posiblemente el único concurso de vinos a nivel mundial en que se entrega a todos los productores participantes, los resultados de la apreciación de sus vinos por los jueces internacionales, sea tal vez, Mundus Vini, como se puede apreciar en la gráfica superior, se manifiesta la tendencia de las características de los vinos, para que a su vez el productor pueda confirmar si es en realidad lo que esta buscando ofrecer con su vino o es totalmente diferente a su intención.

Se manifiestan los olores significativos de acuerdo al tipo de vino, así como también las sensaciones gustativas y táctiles, conjugados en la apreciación general de los catadores. En el supuesto de que el vino sea descalificado se marca el defecto presentado en las dos muestras.



En la foto superior a la derecha el señor Ralph Anselmann, propietario de la Vinícola de su nombre, ganadores del galardón del mejor productor de vinos en Alemania en 2010 y estar dentro de las 10 mejores vinícolas en los últimos diez años. Para La Cave, es un honor contar con la confianza de la familia Anselmann para representar sus vinos en México.

En las graficas superiores que son también enviadas a todos los productores que participaron con sus vinos en el concurso, se les informa la votación que cada uno de los diferentes jueces que evaluaron su vino, de acuerdo a su apreciación a la vista, el olor y el sabor (considerar que se refiere a las sensaciones gustativas y táctiles) y como conclusión final la Apreciación Global. Los valores otorgados van de cero a seis, siendo esta última la máxima como excelencia.

Cada mesa de evaluación puede estar integrada desde cinco como mínimo hasta siete jurados máximo, y lograr así, una inclinación de preferencia sobre el vino.



LA CAVE CLUB DEL VINO

ANSELMANN PINOT GRIS

BLANCO
COSECHA
2007

FICHA TECNICA No. 446
SEPTIEMBRE 2011

CALIFICACION	18.2 EXCEPCIONAL (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	96%
DENOMINACION	QUALITÄTSWEIN
REGION	PFALZ (PALATINADO), ALEMANIA
TIPO DE UVA	PINOT GRIS
EXTENSION DEL VIÑEDO	60 HA.
PRODUCTOR	WEINGUT ANSELMANN
PRODUCCION	13 000 BOTELLAS.
FERMENTACION	EN CUBAS DE ACERO A TEMPERATURA CONTROLADA DE 16C°
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	REPOSO EN CUBA POR 5 MESES
TIPO DE BARRICA	SIN BARRICA
GRADO ALCOHOLICO	13% ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 6 A 9 GRADOS C°
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2014
A LA VISTA	LIGERO COLOR PAJA CLARO CON BRILLANTES REFLEJOS VERDOSOS QUE DENOTAN SU JUVENTUD
AL OLFATO	DELICADA NARIZ DE SUTILES AROMAS QUE NOS RECUERDAN FLORES BLANCAS COMO GARDENIAS Y JAZMINES ENRIQUECIDAS POR NOTAS DE CARÁCTER CÍTRICO Y TROPICAL QUE DEMUESTRAN LA EXPRESIÓN DEL VARIETAL.
AL PALADAR	SE MUESTRA FRESCO CON SUAVE PASO POR BOCA CONFIRMANDO SUS FRUTALES AROMAS Y DEJANDO UN PROLONGADO RETROGUSTO FRUTAL.
COMENTARIO GENERAL	CEPA CONOCIDA EN ALEMANIA COMO GRAUBURGUNDER Y EN ITALIA COMO PINOT GRIGIO PERO QUE DEFINITIVAMENTE EL TERROIR Y VINIFICACIÓN ALEMANA LE APORTA UN CARÁCTER ÚNICO A ESTOS VINOS
PLATILLOS	EXCELENTE COMPAÑERO DE PESCADOS Y MARISCOS CON CONDIMENTOS MEDIOS Y PICANTE MODERADO, ASÍ COMO DE COMIDA MEXICANA QUESOS Y PASTAS CON SALSEADOS BLANCOS



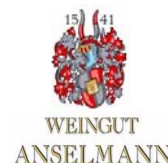
LA CAVE CLUB DEL VINO

ANSELMANN CABERNET DORSA TROCKEN

TINTO
COSECHA
2007

FICHA TECNICA No. 447
SEPTIEMBRE 2011

CALIFICACION	18.5 EXCEPCIONAL (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	93%
DENOMINACION	QUALITÄTSWEIN b.A.
REGION	PFALZ (PALATINADO), ALEMANIA
TIPO DE UVA	CABERNET DORSA
EXTENSION DEL VIÑEDO	60 HA.
PRODUCTOR	WEINGUT ANSELMANN
PRODUCCION	15 000 BOTELLAS.
FERMENTACION	EN CUBAS DE ACERO A TEMPERATURA CONTROLADA DE 16C°
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	REPOSO EN CUBA POR 9 MESES
TIPO DE BARRICA	SIN BARRICA
GRADO ALCOHOLICO	13.5% ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 14 A 16 GRADOS C°
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2014
A LA VISTA	CERRADO COLOR CEREZA CON BRILLANTE RIBETE VIOLACEO
AL OLFATO	DISCRETOS Y COMPLEJOS AROMAS QUE NOS RECUERDAN DESDE FRUTOS FRESCOS DE BAYAS ROJAS Y NEGRAS COMO FRAMBUESA Y ZARZAMORA NEGRA CON TOQUES DE CLAVEL Y NOTAS DE TABACO SOBRE SUAVES AROMAS DE PIMIENTAS
AL PALADAR	DESENVUELVE TODOS SUS AROMAS CON BUENA PRESENCIA Y EQUILIBRIO, PROVOCANDO UN AGRADABLE PASO POR BOCA EN EL QUE NOS BRINDA AGRADABLES SABORES DE BAYAS Y ESPECIAS QUE PERDURAN EN SU PROLONGADO RETROGUSTO
COMENTARIO GENERAL	LA CEPA CON LA QUE ESTA HECHO ESTE VINO ES UNA VERDADERA NOVEDAD Y ES PRODUCTO DEL ENSAMBLE GENÉTICO DE LA VARIEDAD NOBLE FRANCESA CABERNET SAUVIGNON Y LA VARIEDAD ALEMANA DORNFELDER
PLATILLOS	ACOMPaña BIEN CARNES ROJAS CON SALSEADOS MEDIOS, QUESOS PRENSADOS Y AVES CON SALSEADOS INTENSOS, ASI COMO COMIDA MEXICANA ESTRUCTURADA SIN PICOR.



Septiembre, 2011

AÑO 20, VOL 220



BOLETIN

Editado por La Cave Club de Vinos, S.A. de C.V.

CONTENIDO

Carta del Mes.....	1
Selección de Mes.....	1
Mundus Vini.....	2
...Mundus Vini.....	3
Fichas Técnicas.....	4

CALENDARIO DE ACTIVIDADES LA CAVE CLUB DEL VINO

SEPTIEMBRE

7

Cata Técnica

3, 10 y 17

Descubriendo los Misterios del Vino

29y 30

Taller Educando el Paladar

OCTUBRE

5

Cata Técnica

15, 22 y 29

Descubriendo los Misterios del Vino

CARTA DEL MES

Estimado Socio:

Sin lugar a dudas, **MundusVini**, celebrado año con año en Neustadt, Alemania y organizado por Meininger Verlag, GmbH, es el mejor concurso comercial realizado mundialmente. Verificado y auspiciado por la OIV Organización Internacional de la Viña y el Vino y de la UIOE Unión Internacional de Enólogos, que de acuerdo a las severas directrices que imponen para el manejo de las muestras a evaluar y la selección de jueces internacionales, expertos vinícolas, enólogos, periodistas vinícolas y distribuidores especializados, exigen lo mejor de cada vino para orientación de los consumidores.

Lo que hace único a Mundus Vini, además de la orientación a los consumidores de los vinos ganadores de medallas, es que podrán degustarlos los apasionados del vino en la feria vinícola Internacional FORUM VINI de Munich del 11 al 13 de noviembre próximos y el sábado siguiente, o sea el 19 de noviembre se abrirán las puertas de el Saalbau de Neustadt an der Weinstraße de las 12 a las 17 horas para la degustación pública de los vinos ganadores.

Vale la pena mencionar, que todas las vinícolas ganadoras de medalla reciben a partir de que el concurso ha terminado, la notificación de el premio obtenido, ya que además los resultados oficiales del GRAN Premio vinícola internacional MUNDUS se dan a conocer prácticamente de inmediato. El reporte de resultado no comprende únicamente una notificación de premio, se adjuntan además todas las gráficas de preferencia de los jueces, en las que se puede apreciar las tendencias sensoriales que cada vino ofrece y la apreciación que cada juez otorgó ya sea para los que obtuvieron premio y por supuesto para todos los demás que les sirve de orientación sobre el perfil de consumidor que entenderá de mejor manera su vino

Para 2011 se presentaron más de 6,000 muestras para su escrutinio, provenientes de 42 países sujetas al veredicto estricto de calidad y crítico en sensaciones de 273 degustadores profesionales, con vinos de países exóticos como México, Túnez y Marruecos y por primera ves de Azerbaiyán.

Durante 11 años seguidos la casa **Anselmann** ha obtenido múltiples medallas cada año.

Salud!!!!!!

Luis Fernando OTERO T.

SELECCION DEL MES

Precio

SEPTIEMBRE 2011

ANSELMANN PINOT GRIS CLASSIC 2007 BLANCO ALEMAN	\$ 305.00
ANSELMANN CABERNET DORSA TROKEN 2007 TINTO ALEMAN	\$ 413.00

AGOSTO 2011

ANSELMANN GEWURZTRAMINER SPATLESE 2007 BLANCO ALEMAN	\$ 401.00
LA RONCIERE RESERVA MERLOT 2006 TINTO CHILENO	\$ 242.00

Tuxpan No. 84 Roma Sur México 06760 D.F. Tel. 5574 8855 Fax 55 74 9847

e-mail lacave@mexico.com

www.lacave.com.mx

www.mexpovino.com