

# Buscando Catadores

Todo el mundo habla del vino como si hubiera estudiado por el simple hecho de haberlo tomado. La Academia Mexicana del Vino requiere de verdaderos catadores para el programa de **VINO CERTIFICADO**. Esto ha motivado la reactivación de los SOCIOS DE NÚMERO, por lo que te extendemos una cordial invitación a tomar parte de este proyecto, el conocimiento y habilidad en la cata logran la fortaleza del club, el enriquecimiento del conocimiento y compartir agradables momentos. La Caja del Mes contiene 4 vinos que te agradeceremos los cates y evalúes sus características de acuerdo a la escala que se menciona a continuación, agradeciéndote por anticipado si nos envías los resultados por email, fax ó nos dejas una copia para recogerla en la entrega de la caja de septiembre.

Comprueba tu evaluación con las de las fichas técnicas adjuntas.

**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

**Factor de Gusto**

- 80% A la mayoría le gusta
- 90% A casi todos les gusta
- 95% Les gusta a todos, talvez haya alguien por ahí que no lo entienda

Calificación		
Excelente	Me gusto Mucho	Poco



**Domaine La Croix Belle Chardonnay 2007**

A la Vista: \_\_\_\_\_

A la Nariz: \_\_\_\_\_

A la Boca: \_\_\_\_\_

--	--	--

--	--	--

--	--	--



**Domaine La Croix Belle Caringole 2007**

A la Vista: \_\_\_\_\_

A la Nariz: \_\_\_\_\_

A la Boca: \_\_\_\_\_

--	--	--

--	--	--

--	--	--



**Domaine La Croix Belle Merlot 2007**

A la Vista: \_\_\_\_\_

A la Nariz: \_\_\_\_\_

A la Boca: \_\_\_\_\_

--	--	--

--	--	--

--	--	--



**Domaine La Croix Belle Champ Du Coq 2006**

A la Vista: \_\_\_\_\_

A la Nariz: \_\_\_\_\_

A la Boca: \_\_\_\_\_

--	--	--

--	--	--

--	--	--



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## LA CROIX BELLE CARINGOLE

TINTO  
COSECHA  
2007

FICHA TECNICA No. 442  
JULIO 2011



CALIFICACION	18.00 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	95 %
DENOMINACION	VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE
REGION	LANGUEDOC, FRANCIA
TIPO DE UVA	SYRAH, CARIGNAN Y MERLOT
EXTENSION DEL VIÑEDO	70 HA
PRODUCTOR	JACQUES & FRANÇOISE BOYER SCEA
PRODUCCION	90,000 BOTELLAS
FERMENTACION	A TEMPERATURA CONTROLADA Y PROLONGADA MACERACIÓN
TIEMPO EN AFINAMIENTO	REPOSO EN BARRICAS POR 6 MESES
TIPO DE BARRICA	ROBLE FRANCÉS
GRADO ALCOHOLICO	13.5% ALC VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 14 A 16 C°
OXIGENACION	5 MINUTOS EN COPA, O 30 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2016
A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR ROJO GRANATE CON EL RIBETE VIOLÁCEO Y BRILLANTES REFLEJOS QUE DENOTAN SU JUVENTUD
AL OLFATO	AGRADABLES Y SUTILES AROMAS QUE NOS EVOCAN FRUTAS FRESCAS COMO LA GRANADA, LA GROSELLA Y LA FRAMBUESA ACOMPAÑADAS DE NOTAS ESPECIADAS DE PIMIENTAS Y MADERAS FINAS
AL PALADAR	NOS DEMUESTRA COMPLEJIDAD EN BOCA CONFIRMANDO CON SUAVE ENVOLVENCIA SU CARÁCTER FRUTAL CON RECUERDOS DE ESPECIAS ACOMPAÑADAS DE MADERAS FINAS Y DEJANDO UNA FRESCA ACIDEZ QUE NOS INVITA A DEGUSTAR EL SIGUIENTE SORBO
COMENTARIO GENERAL	BODEGA DE GRAN TRADICIÓN QUE HA PERTENECIDO A LA MISMA FAMILIA POR MAS DE 200 AÑOS, Y SE HA MODERNIZADO CONSTANTEMENTE COMO LA NUEVA ADAPTACIÓN DE TERMO REGULADORES Y VENDIMIAS MECÁNICAS
PLATILLOS	EXCELENTE COMPAÑERO DE CARNES ROJAS EN CORTES AL LAS BRASAS O CON SALSEADOS MEDIOS SIN PICANTE, TAMBIÉN CON POLLO O PATO ROSTIZADO Y/O CON SALSEADOS A BASE DE VINO TINTO Y FONDOS DE AVE.



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## LA CROIX BELLE CHAMP DU COQ

TINTO  
COSECHA  
2006

FICHA TECNICA No. 443  
JULIO 2011



CALIFICACION	18.40 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	94%
DENOMINACION	VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE
REGION	LANGUEDOC, FRANCIA
TIPO DE UVA	SYRAH, GRENACHE NOIR Y MERLOT
EXTENSION DEL VIÑEDO	70 HA
PRODUCTOR	JACQUES & FRANÇOISE BOYER SCEA
PRODUCCION	90,000 BOTELLAS
FERMENTACION	A TEMPERATURA CONTROLADA Y PROLONGADA MACERACIÓN
TIEMPO EN AFINAMIENTO	REPOSO EN BARRICAS POR 12 MESES
TIPO DE BARRICA	ROBLE FRANCÉS
GRADO ALCOHOLICO	13.5% ALC VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 14 A 16 C°
OXIGENACION	5 MINUTOS EN COPA, O 30 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2017
A LA VISTA	DE BRILLANTE COLOR CEREZA OSCURO CON TONOS VIOLETA EN EL RIBETE
AL OLFATO	DELICADA NARIZ EN LA QUE SOBRESALEN LOS AROMAS FRUTALES CON ELEGANTES NOTAS DE MADERAS FINAS ACOMPAÑADAS DE CACAO Y TABACO,
AL PALADAR	SUS COMPLEJOS Y AGRADABLES AROMAS SE CONFIRMAN CON PERSISTENCIA EN LA BOCA A LA QUE SE LE SUMA EL CARÁCTER FRUTAL RECORDANDO LAS COMPOTAS DE FRUTOS DE BAYAS NEGRAS Y ROJAS ACOMPAÑADAS DE NOTAS ESPECIADAS.
COMENTARIO GENERAL	BODEGA DE GRAN TRADICIÓN QUE HA PERTENECIDO A LA MISMA FAMILIA POR MAS DE 200 AÑOS, Y SE HA MODERNIZADO CONSTANTEMENTE COMO LA NUEVA ADAPTACIÓN DE TERMO REGULADORES Y VENDIMIAS MECÁNICAS
PLATILLOS	ACOMPAÑA ESTUPENDAMENTE CORTES GRASOS DE CARNE AL CARBÓN O CON SALSEADOS MEDIOS A FUERTES SIN PICANTE, AL IGUAL QUE COSTILLAS DE CORDERO Y PLATOS CONDIMENTADOS A BASE DE CARNE DE CERDO.





# LA CAVE CLUB DEL VINO

## LA CROIX BELLE CHARDONNAY

BLANCO  
COSECHA  
2007

FICHA TECNICA No. 440  
JULIO 2011



CALIFICACION	17.8 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	90 %
DENOMINACION	VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE
REGION	LANGUEDOC, FRANCIA
TIPO DE UVA	CHARDONNAY 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	70 HA
PRODUCTOR	JACQUES & FRANÇOISE BOYER SCEA
PRODUCCION	70,000 BOTELLAS
FERMENTACION	A TEMPERATURA DE 18°C CONTROLADA EN ACERO INOXIDABLE
TIEMPO EN AFINAMIENTO	REPOSO SOBRE LIAS EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE
TIPO DE BARRICA	SIN BARRICA
GRADO ALCOHOLICO	13.5% ALC VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 6 A 9 C°
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2014
A LA VISTA	DORADO CLARO CON REFLEJOS VERDOSOS INTENSOS Y BRILLANTES
AL OLFATO	DELICADOS AROMAS CON RECUERDOS DE FRUTAS DE CASCARA AMARILLA, SUAVES NOTAS FLORALES DE PROLONGADA PERMANENCIA SOBRE DULCES NOTAS DE MEMBRILLO QUE INVITAN A TOMARLO
AL PALADAR	ATAQUE FRANCO EN BOCA EN DONDE CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA CON GRAN RIQUEZA AROMATICA Y SENSACIONES EQUILIBRADAS PROVOCADAS POR SU CUERPO MEDIO DEJANDO UN RETROGUSTO FRUTAL CON DELICADOS AMARGOS QUE COMPLEMENTAN AL VINO CON ELEGANCIA
COMENTARIO GENERAL	BODEGA DE GRAN TRADICIÓN QUE HA PERTENECIDO A LA MISMA FAMILIA POR MAS DE 200 AÑOS, Y SE HA MODERNIZADO CONSTANTEMENTE COMO LA NUEVA ADAPTACION DE TERMO REGULADORES Y VENDIMIAS MECÁNICAS
PLATILLOS	MAGNIFICO COMPAÑERO QUE DEJA MUY FRESCO EL PALADAR DESPUES DE ACOMPAÑAR TODA CLASE DE PESCADOS, MARISCOS, CARNES BLANCAS COMO AVES Y CERDO, EXCELENTE CON HUAUZONTLES CAPEADOS Y SALSA DE SUAVE PICOR.



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## LA CROIX BELLE MERLOT

TINTO  
COSECHA  
2007

FICHA TECNICA No. 441  
JULIO 2011



CALIFICACION	18.25 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	95 %
DENOMINACION	VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE
REGION	LANGUEDOC, FRANCIA
TIPO DE UVA	MERLOT 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	70 HA
PRODUCTOR	JACQUES & FRANÇOISE BOYER SCEA
PRODUCCION	90,000 BOTELLAS
FERMENTACION	A TEMPERATURA CONTROLADA Y PROLONGADA MACERACION
TIEMPO EN AFINAMIENTO	REPOSO EN BARRICAS POR 6 MESES
TIPO DE BARRICA	ROBLE FRANCÉS
GRADO ALCOHOLICO	13.5% ALC VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 14 A 16 C°
OXIGENACION	5 MINUTOS EN COPA, O 30 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DE 2016
A LA VISTA	ATRATIVO COLOR ROJO GRANATE CON EL RIBETE VIOLÁCEO Y BRILLANTES REFLEJOS QUE DENOTAN SU JUVENTUD
AL OLFATO	DELICADA Y PROVOCATIVA NARIZ QUE NOS OFRECE AROMAS DE BAYAS Y COMO LA ZARZAMORA Y EL CAPULÍN ACOMPAÑADAS DE MERMELADAS DE FRUTOS ROJOS FUNDIDAS EN NOTAS DE CACAO, TABACO Y PIMIENTAS
AL PALADAR	NOS CONFIRMA SU AMPLIA PROMESA OLFATIVA CON UN ATAQUE FRANCO CON RECUERDOS DE ESPECIAS Y FRUTOS ACOMPAÑADAS POR MADERAS FINAS DEJANDO UN EXCELENTE BALANCE ENTRE AROMAS Y SENSACIONES
COMENTARIO GENERAL	BODEGA DE GRAN TRADICIÓN QUE HA PERTENECIDO A LA MISMA FAMILIA POR MAS DE 200 AÑOS, Y SE HA MODERNIZADO CONSTANTEMENTE COMO LA NUEVA ADAPTACION DE TERMO REGULADORES Y VENDIMIAS MECÁNICAS
PLATILLOS	EXCELENTE COMPAÑERO DE CARNES ROJAS EN CORTES AL LAS BRASAS O CON SALSEADOS MEDIOS SIN PICANTE, TAMBIÉN CON POLLO O PATO ROSTIZADO Y/O CON SALSEADOS A BASE DE VINO TINTO Y FONDOS DE AVE.



Julio, 2011

AÑO 20, VOL 218



# BOLETIN

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

## CONTENIDO

Carta del Mes . . . . .	1
Selección de Mes . . . . .	1
Buscando Catadores . . . . .	2
Fichas Técnicas . . . . .	3
Fichas Técnicas . . . . .	4

### CALENDARIO DE ACTIVIDADES LA CAVE CLUB DEL VINO

#### JULIO

6

*Cata Técnica*

12

*Maestría El Negocio del Vino*

#### AGOSTO

3

*Cata Técnica*

6 13 y 20

*Descubriendo los Misterios del Vino*

23 y 24

*Taller Educando el Paladar*

## CARTA DEL MES

Estimado Socio:

Indudablemente todo en la vida es un proceso que sube y baja, posiblemente muchos de ustedes conozcan el inmenso espectáculo que era Vinexpo dentro del mundo del vino y los espirituosos, se realiza cada dos años en Burdeos, Francia, Sin embargo el desmedido crecimiento de los mercados nuevos en Asia y América han provocado una diversificación en la participación de productores. Como es de imaginar, actualmente se presenta una variedad de productos con alta calidad, en que el rango de precios se vuelve fundamental. La comprometida competencia entre los productores procedentes de todos los rincones del planeta ha motivado que muchos de ellos, han puesto su objetivo en nuestro mercado nacional.

Hubo ocasión de plantearles a muchos de los expositores en Vinexpo, que la mejor promoción que pueden tener sus vinos en México, es participando el próximo 6 y 7 de agosto en el XX CONCURSO INTERNACIONAL ENSENADA TIERRA DEL VINO, organizado por la Escuela de Enología de la Universidad Autónoma de Baja California, en donde como es de su conocimiento, tenemos vinculada la Maestría NEGOCIO DEL VINO y coincide con el V Aniversario de la Escuela, en la que se festejará en grande a los vinos ganadores que por el hecho de obtener premio, al ser evaluados por un jurado internacional debidamente experimentado y calificado les dará derecho a ostentar el galardón de la Academia Mexicana del Vino, A.C. de VINO CERTIFICADO, pudiendo tomar parte en el Programa de Garantía al Consumidor.

Este concurso es el único en el mundo organizado por una institución educativa sin fines de lucro al igual que la Academia, habiendo logrado en sus escasos 5 años en que están a cargo del mismo, un crecimiento impresionante de participantes, la seriedad y profesionalismo con que son manejadas las muestras, garantizan las mejores condiciones de cata a ciegas.

La participación de verdaderos catadores mexicanos es inminente, ya que el crecimiento de muestras a evaluar cada año ya rebasa con facilidad a más de 300.

¡Un VINO CERTIFICADO es una garantía de calidad y un elevado porcentaje de posibilidades que sea gratamente apreciado por el gusto mexicano. Participa en las clases y catas del Club, sé Socio de Número!

Salud!!!!!!

Luis Fernando OTERO T.

## SELECCION DEL MES

Precio

SELECCIÓN ESPECIAL JULIO 2011	
<b>LA CROIX BELLE CHARDONNAY 2007</b> BLANCO FRANCÉS	\$ 327.00
<b>LA CROIX BELLE MERLOT 2007</b> TINTO FRANCÉS	\$ 362.00
<b>LA CROIX BELLE LE CHAMP DU COQ 2006</b> TINTO FRANCÉS	\$ 416.00
<b>LA CROIX BELLE CARINGOLE 2007</b> TINTO FRANCÉS	\$ 327.00
JUNIO 2011	
<b>LANDO DE ARUSPIDE BLANCO 2007</b> BLANCO ESPAÑOL	\$ 282.00
<b>LANDO DE ARUSPIDE TINTO 2007</b> TINTO ESPAÑOL	\$ 282.00

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