

# LA CAVE CLUB DEL VINO EN LAS REDES SOCIALES



El mercado del vino se ha expandido en las edades de los consumidores, ahora quien se interesa por el vino y hace un esfuerzo por comprar y comparar son aquellos que forman parte de la generación que domina las redes sociales como Facebook y Twitter.

## ¿Por qué es importante estar presente en las redes sociales?

Uno de nuestros valores cardinales en La Cave es crear vínculos de confianza entre los consumidores y el vino. Queremos ser orientadores y poder garantizar la calidad del vino de manera que se pueda disfrutar su máximo potencial.

Este último año trabajamos para crear una comunidad en internet que no tenga miedo a preguntar o a cuestionar acerca del vino.

Estas herramientas nos han permitido conocer más acerca de los consumidores y poder responder a ciertas necesidades e inquietudes.

Es un placer el poder transmitir nuestras experiencias para que ustedes puedan seguir compartiéndolo con las personas que buscan saber del vino, pero sobre todo que buscan orientarse por este tema tan apasionante.

Actualmente contamos con 4 espacios importantes en internet donde estamos presentes.

Facebook – La Cave Club del Vino / AcademiaMexicana DelVino







# LA CAVE CLUB DEL VINO MVSA DE VALLFORMOSA BRUT

ESPUMOSO	FICHA TECNICA No. 452
COSECHA S/I	DICIEMBRE 2011



CERTIFICADO POR:	NO
CALIFICACION	17.4 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
<b>FACTOR DE GUSTO</b>	<b>90%</b>
DENOMINACION	CAVA
REGION	ALTOPENEDES, ESPAÑA
TIPO DE UVA	MACABEO, XAREL-LO Y PARELLADA
EXTENSION DEL VIÑEDO	200 HA.
PRODUCTOR	MASIA VALLFORMOSA S.L.U.
PRODUCCION	40,000 CAJAS DE 9 LT.
FERMENTACION	1ª TANQUES DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA DE 16° Y 2ª EN BOTELLA METODO TRADICIONAL
TIEMPO DE AFINAMIENTO	CRIANZA MEDIA DE 12 MESES EN BOTELLA
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHOLICO	11.5 % ALC VOL
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	5 A 6° CELSIUS
OXIGENACION	SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA A LA VISTA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y ANTES 2016 COLOR PAJIZO CLARO CON Matices verdosos y destellos brillantes en burbuja pequeña y abundante formando cascada invertida y corona uniforme
AL OLFATO	PROVOCATIVOS AROMAS FRUTALES QUE RECUERDAN A LA MANZANA Y CHABACANO EN FRESCOS MATICES SUAVEMENTE HERBÁCEOS CON AMABLES RECUERDOS A LEVADURAS Y TOSTADOS.
AL PALADAR	ARMONIOSO Y APETITOSO EN BOCA, CON UNA LIGERA PUNTA DE FRESCA ACIDEZ, DE AGRADEBLE Y PROLONGADO RETROGUSTO FRUTAL CONFIRMANDO SU PROMESA OLFATIVA.
COMENTARIO GENERAL	UNA DE LAS MÁS GRANDES EMPRESAS PRODUCTORAS DE CAVA DE CALIDAD EN EL PENEDES.
PLATILLOS	MAGNÍFICO COMO APERITIVO Y GRAN COMPAÑERO PARA LA MAYORÍA DE PLATILLOS, EN COMIDA MEXICANA CON LIGERO PICOR, REFRESCA Y LIMPIA AGRADEBLEMENTE EL PALADAR.



**Vallformosa** VINOS & CAVAS



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## ÁGORA ROBLE

TINTO	FICHA TECNICA No 453
COSECHA 2006	DICIEMBRE 2011



CERTIFICADO POR:	ACADEMIA MEXICANA DEL VINO, A.C.
CALIFICACION	18.00 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
<b>FACTOR DE GUSTO</b>	<b>92 %</b>
DENOMINACION	DENOMINACION DE ORIGEN VALDEPEÑAS
REGION	CIUDAD REAL, CASTILLA, ESPAÑA
TIPO DE UVA	100% TEMPRANILLO
EXTENSION DEL VIÑEDO	130 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS ARÚSPIDE
PRODUCCION	35000 BOTELLAS.
FERMENTACION	A TEMPERATURA CONTROLADA DE 26° C DURANTE 12 DÍAS
TIEMPO DE AFINAMIENTO	6 MESES
TIPO DE BARRICA	BARRICA DE ROBLE FRANCÉS RADOUX BLEND
GRADO ALCOHOLICO	14% ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 14 A 16 GRADOS C°
OXIGENACION	5 MINUTOS EN COPA Ó 40 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2013
A LA VISTA	CAUTIVANTE E INTENSO COLOR ROJO RUBÍ CON RIBETE VIOLETA QUE NOS INDICA SU JUVENTUD
AL OLFATO	DISCRETA Y SUAVE NARIZ QUE NOS EVoca UNA GRAN DIVERSIDAD DE FRUTOS DE BAYAS NEGRAS Y ROJAS ACOMPAÑADAS DE FLORES ROJAS SOBRE UN LIGERO FONDO DE MADERAS FINAS.
AL PALADAR	DE ATAQUE ENVOLVENTE Y PLACENTERO DESDOBLANDO ELEGANTEMENTE AÚN MÁS AROMAS QUE EN LA NARIZ MOSTRANDO UN SUAVE PASO POR BOCA Y PROLONGADO FINAL FRUTAL
COMENTARIO GENERAL	BODEGA QUE SE HA ESMERADO EN TRABAJAR CON MÉTODOS MODERNOS DE VINIFICACIÓN COMO LA CRIO-MACERACIÓN Y LA TERMO VINIFICACIÓN.
PLATILLOS	MARIDA INIGUALABLEMENTE CON CARNES ROJAS MAGRAS CON CONDIMENTOS DE LIGEROSA MEDIO AL IGUAL QUE CON QUESOS CURADOS



Diciembre, 2011

AÑO 20, VOL 223



# BOLETIN

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

®

## CONTENIDO

Carta del Mes.....	1
Selección del Mes. . . . .	1
La Cave en la Redes Sociales	2
Academia en la Redes Sociales.	3
Fichas Técnicas. . . . .	4

## CARTA DEL MES

Estimado socio:

La culminación de un año más ha llegado nuevamente, siempre aprovechamos la ocasión para hacer un pequeño recuento de logros y la gran riqueza adquirida por el conocimiento, las múltiples experiencias y la maravillosa oportunidad de seguir disfrutando de los enormes placeres que la vida nos ofrece.

Estoy seguro que habrán probado una inmensa cantidad de vinos desde los no muy placenteros hasta los más cautivantes. Les tengo muy buenas noticias para lo que nos espera el 2012. La gran producción que se obtuvo este año 2011 en las cosechas en España y en varias regiones francesas e italianas, permitirá un exceso de vino que ofrecer al mercado que lo más probable es que los precios bajen y se puedan disfrutar de muy buena calidad. Sin embargo, entendiendo que a los productores no es algo conveniente, que a sus marcas por las que han trabajado tantos años para posicionarlas en los diferentes mercados nacionales e internacionales, el que ahora resulta que están más baratos, dañarían su prestigio y por consecuencia podría desplomarse su imagen.

Es por ello, que muy probablemente, encontraremos una gran cantidad de marcas nuevas y desconocidas, pero que en realidad son de vinos obtenidos por esos mismos productores de gran calidad. Enmascararán sus excesos de buenos vinos con etiquetas nuevas.

Si durante 2011 tuvimos una gran cantidad de visitas de misiones comerciales, procedentes de muchos países ofertando vino y otros productos, para el próximo año, será mucho mayor la oportunidad de gozar de buenos vinos.

Los invito estar al pendiente y participar con mayor entusiasmo en las Cata Técnicas del Club.

La gran ocasión de esta época, nos invita a desearles pasen magnificas fiestas decembrinas en compañía de todos sus seres queridos.

Mil Felicidades!!!!!!

La Cave Club del Vino

Felices Fiestas!



Club del Vino



## SELECCION DEL MES

Precio

	Precio
<b>DICIEMBRE 2011</b>	
<b>CAVA MVSA DE VALLFORMOSA BRUT</b> ESPUMOSO ESPAÑOL	\$ 280.00
<b>AGORA ROBLE 2006</b> TINTO ESPAÑOL	\$ 290.00
<b>NOVIEMBRE 2011</b>	
<b>OYIKIL TORRONTES 2010</b> BLANCO ARGENTINO	\$ 200.00
<b>OYIKIL VUELO MALBEC-SYRAH 2010</b> TINTO ARGENTINO	\$ 270.00
<b>OCTUBRE 2011</b>	
<b>VALDEMAR GARNACHA 2008</b> ROSADO ESPAÑOL	\$ 245.00
<b>BAJOS LOS PINGÜNOS MALBEC 2010</b> TINTO ARGENTINO	\$ 200.00

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