



LA CAVE CLUB DEL VINO

OYIKIL TORRONTES

BLANCO
COSECHA
2010

FICHA TECNICA No. 450
NOVIEMBRE 2011



CALIFICACION	18.00 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	94%
DENOMINACION	SIN DENOMINACIÓN
REGION	LA RIOJA, ARGENTINA
TIPO DE UVA	TORRONTES 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	PARRAL DENSIDAD 2800 PLANTAS POR HECTÁREA
PRODUCTOR	I.N.V. N° B73481 PARA L&A WINERY, S.A.
PRODUCCION	S / I
FERMENTACION	TEMPERATURA CONTROLADA EN ACERO INOXIDABLE TRADICIONAL
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	ESTABILIZACIÓN SEIS MESES EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHOLICO	13.5 % ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	6° CELSIUS
OXIGENACION	AIREACIÓN EN SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA TOMARSE AHORA Y ANTES DEL 2016
A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR DORADO CLARO CON MARCADOS DESTELLOS BRILLANTES SOBRE UN SUAVE MATIZ VERDOSO
AL OLFATO	INTENSO Y FRESCO CON PROVOCADORES AROMAS QUE NOS RECUERDAN FLORES BLANCAS, CÍTRICOS DE CÁSCARA AMARILLA SOBRE UNA ENVOLVENTE ATMÓSFERA DE FRUTAS TROPICALES.
AL PALADAR	FRANCO Y ENVOLVENTE CONFIRMANDO SUS FRESCOS AROMAS SOBRE UN MAGNÍFICO Y BIEN ESTRUCTURADO CUERPO ROBUSTO DE PROLONGADO RETROGUSTO.
COMENTARIO GENERAL	LA BIEN PLANTADA UVA TORRONTÉS, ENCUENTRA UN ESPLÉNDIDO EXPONENTE EN ESTE VINO DE MUY BUENA CAPACIDAD EVOLUTIVA.
PLATILLOS	BUEN COMPAÑERO PARA LA COMIDA MEXICANA, QUESOS AÑEJOS Y PESCADOS



LA CAVE CLUB DEL VINO

OYIKIL VUELO MALBEC-SYRAH

TINTO
COSECHA
2010

FICHA TECNICA No. 451
NOVIEMBRE 2011



CALIFICACIÓN	17.9 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	94%
DENOMINACIÓN	SIN DENOMINACIÓN
REGIÓN	MENDOZA, ARGENTINA
TIPO DE UVA	60% MALBEC, Y 40% SYRAH
EXTENSION DEL VIÑEDO	ESPALDEROS DE ALTA DENSIDAD, 6850 POR HECTÁREA
PRODUCTOR	I.N.V. N° B73481 PARA L&A WINERY, S.A.
PRODUCCIÓN	S / I
FERMENTACIÓN	TRADICIONAL EN ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	6 MESES EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, 30% PASO POR MADERA
TIPO DE BARRICA	MADERA Y ACERO INOXIDABLE PARA ESTABILIZACIÓN
GRADO ALCOHOLICO	14 % ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	13 A 15° C
OXIGENACIÓN	AIREACIÓN 3 MINUTOS EN COPA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y ANTES DE 2014
A LA VISTA	LÍMPIDO COLOR BERMELLÓN LUMINOSO Y RICO EN DESTELLOS BRILLANTES DE RIBETE MORADO OBISPO
AL OLFATO	PROVOCATIVAMENTE FRUTAL QUE RECUERDANA FRUTOS SILVESTRES ROJOS, DESTACA CEREZA Y ZARZAMORA DENTRO DE UNA ENVOLVENCIA HERBÁCEA
AL PALADAR	CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA, REMARCANDO LOS FRUTOS ROJOS DE AMABLES SENSACIONES PROLONGADAS Y FRESCAS
COMENTARIO GENERAL	JÓVENES PRODUCTORES INICIAN EN FORMA PERSONAL LA ELABORACIÓN DE VINO DE ACUERDO A LAS MAS MODERNAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN LOGRANDO PRODUCTOS FÁCILES DE BEBER Y DISFRUTAR EN CUALQUIER OPORTUNIDAD.
PLATILLOS	GRAN DIVERSIDAD DE PLATILLOS A BASE DE SALSEADOS ESTRUCTURADOS Y CONDIMENTOS SUAVES, CARNES, AVES Y PESCADOS A LA PLANCHA Y A LA PARRILLA.