

Boletin informativo de saint vincent wine club

VILLAGOLF GRAN RESERVA CABERNET, CAREMENRE Y SHIRAZ 2007

JUNIO 2014

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2007



EL VINO DE GUARDA

Como bien sabemos, aunque existe una gran mayoría de los vinos que son hechos específicamente para consumirse en etapa de juventud, está también un importante sector de aquellos que son elaborados con el propósito de dejarles que presenten una correcta evolución en el tiempo y consumirlos una vez que hayan pasado los años y así poderlos apreciar en el momento en que se encuentren en plenitud.

En algunas ocasiones se encuentran establecidas en la contra etiqueta las condiciones y tiempos de guarda idóneos para ese caldo en particular pero si no es así, lo que recomendamos en SVW es investigar en la literatura o internet.

El consumir un vino de guarda en el momento en que se encuentre en el punto más alto de su vida es todo un arte que no es fácil dominar y que requiere de mucha experiencia y a su vez de paciencia, que una vez que son adquiridas le redituaran al enófilo con grandes e incomparables recompensas sensoriales..!

ORGANOLÉPTICAS

Un color bastante interesante ya que a pesar de mantener intactos sus notas purpuras y tonos oscuros denota la evolución que le han dado los años mismos aue lo han llevado a una compleja integración tanto en nariz como en boca. En nariz frutas presenta negras, frutas rojas, notas de cuero, chocolate, vainilla, tabaco y frutos silvestres. En el paladar conserva muy bien su acidez y a su vez tiene una textura y equilibrio que lo hacen un gran maridador. 🛭 fruto negro y eucalipto características Chile más presentes que nunca!!

CARACTERÍSTICAS

CRIANZA:

Shiraz

12-14 meses en barrica de roble Francés Ц 12-15 meses en botella

VARIEDADES DE UVA:

60% Cabernet Sauvignon,

25% Carmenere u 15%

Zona de Producción: Valle del Maule

PAÍS: Chile

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

A pesar de llevar algún tiempo estando en condiciones ideales de consumo lo sigue u lo estará estando por algunos años más. El tiempo que este vino tuvo en barrica de roble francés así como su tiempo en botella antes de salir al mercado lo convierten en un vino de larga vida con importantes transformaciones durante e tiempo que lo hacen maridador para platillos diversos tan como cortes especiados y no especiados, diferentes tipos de quesos incluso algunas pastas.



Precio: \$ 256.00

Paquete 3 Botellas: \$ 729.60 (\$ 243.20 Bot.)

Paquete 6 Botellas: **\$** 1382.40 (\$ 230.40 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2611.20 (\$ 217.60 Bot.)