

GUÍA DE CATA

THE WINE VIBE

VINO: _____

VINÍCOLA _____

D.O.: _____

ALCOHOL _____

REGIÓN: _____

AÑADA: _____

VARIETAL: _____

¿DÓNDE? _____

¿CON QUIÉN? _____

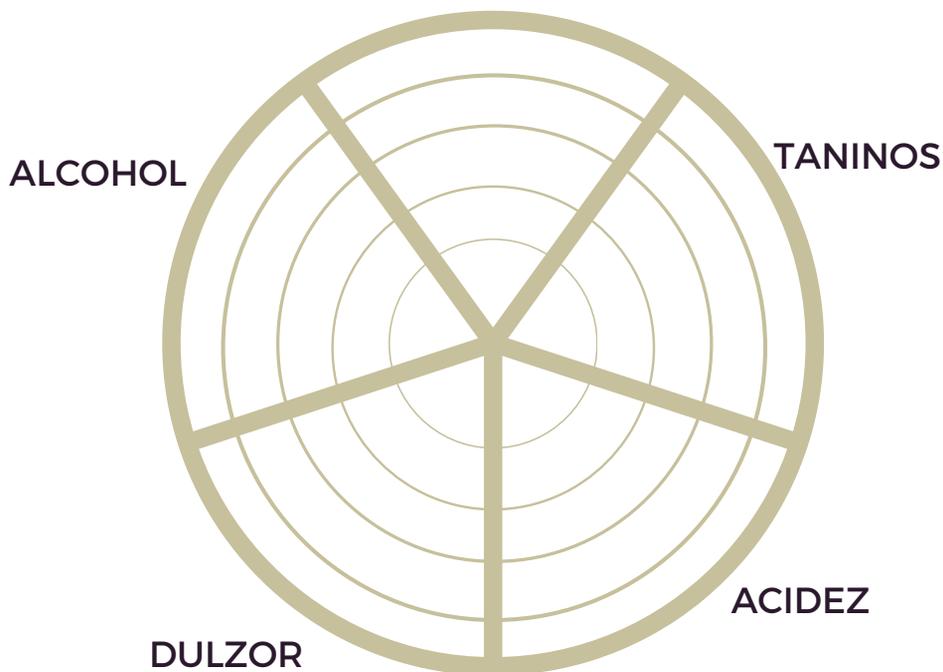
Vista

Nariz

TABACO **VAINILLA** MADERA
CHOCOLATE CÍTRICOS **MINERAL**
VEGETAL FRUTOS NEGROS
LÁCTEOS **FLORAL** FRUTOS ROJOS

Boca

CUERPO



MI OPINIÓN:

MARIDAJE:



PRECIO _____

FECHA / /

CALIFICACIÓN

10

GUÍA DE CATA

THE WINE VIBE

VINO: La Casona

VINÍCOLA Viñedos Encinillas

D.O.: _____

ALCOHOL 14%

REGIÓN: Encinillas, Chihuahua, México.

AÑADA: 2021

VARIETAL: Cabernet Sauvignon y Merlot

¿DÓNDE? Mérida, Mex

¿CON QUIÉN? Mi familia

Vista

Se observa un vino y brillante.

Color rojo ciruela, ribete cereza.

Densidad media alta.

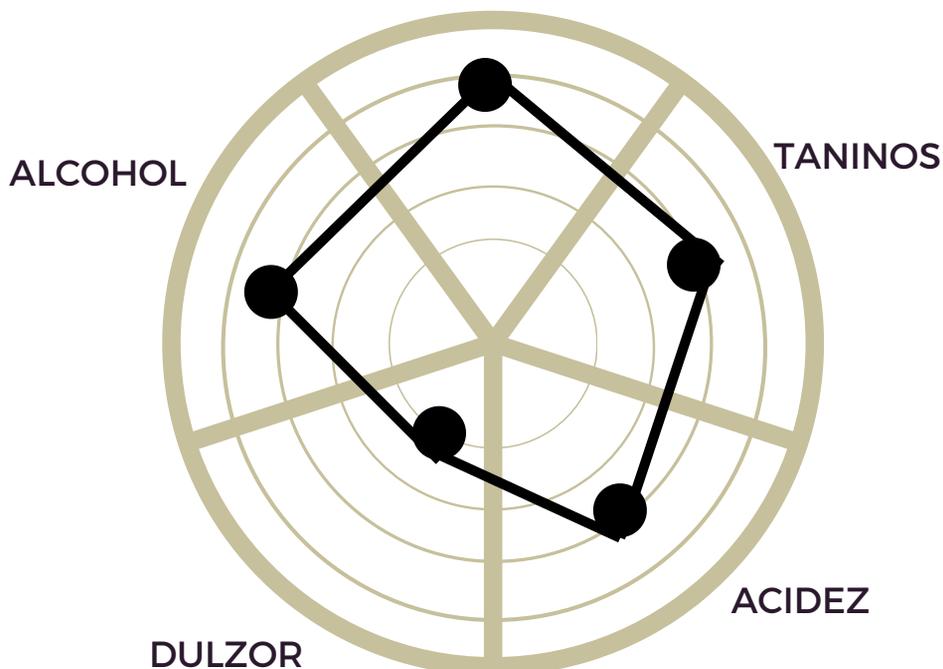
Nariz

El vino tiene una intensidad aromática media. En primera nariz encontramos aromas de frutos rojos principalmente, arándanos, cerezas, ciruela roja.

TABACO **VAINILLA** MADERA
CHOCOLATE CITRICOS **MINERAL**
VEGETAL FRUTOS NEGROS
LACTEOS **FLORAL** **FRUTOS ROJOS**

Boca

CUERPO



MI OPINIÓN:

Realmente este vino lo recomiendo 100%

Es un vino equilibrado, con gran estructura y elegancia

Complejo y muy interesante.

MARIDAJE:

Costillas bbq, chicharrón de

Rib eye, hamburguesa wagyu



PRECIO \$560

FECHA 07 / 09 / 23

CALIFICACIÓN

8 / 10

GUÍA DE CATA

THE WINE VIBE

VINO: Ruris Amor grand cuvée

VINÍCOLA Ruris amor

D.O.: Montagny 1er Cru

ALCOHOL 13%

REGIÓN: Borgoña, Cote Chalonnaise

AÑADA: 2016

VARIETAL: Chardonnay

¿DÓNDE? Mérida, Mex

¿CON QUIÉN? Curso el arte del vino

Vista

Limpio y brillante. Color dorado

medio, densidad media con

lagrimas que caen lento.

Nariz

Intensidad aromática media. Aromas

de limón amarillo, pera blanca,

manzana amarilla, vainilla, ligeras

notas minerales y nuez moscada.

TABACO **VAINILLA** MADERA

CHOCOLATE

CITRICOS

MINERAL

VEGETAL

FRUTOS NEGROS

LACTEOS

FLORAL

FRUTOS ROJOS

Boca

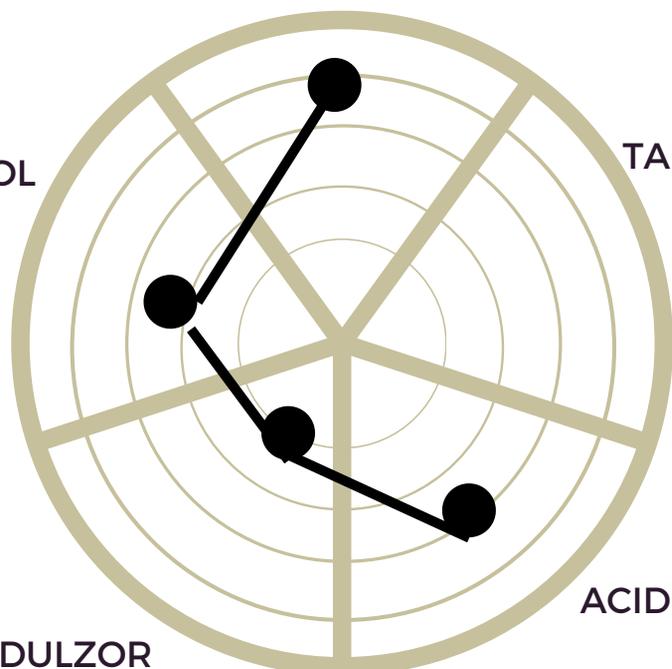
CUERPO

ALCOHOL

TANINOS

ACIDEZ

DULZOR



MI OPINIÓN:

Un vino muy agradable en boca,

fresco, mineral y untuoso. gran

complejidad aromática que iba

evolucionando en copa. un vino

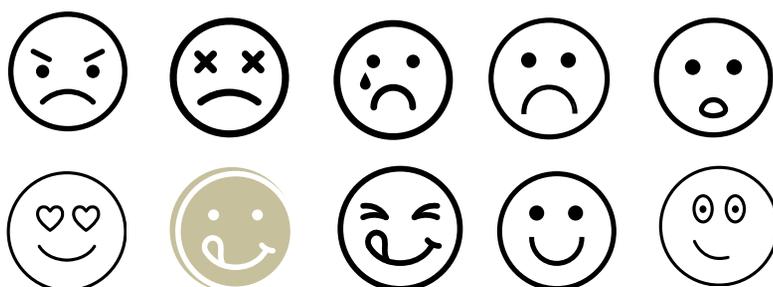
para maridarse pues tiene una

larga persistencia.

MARIDAJE:

Pescado a la mantequilla,

pollo al horno y queso azul.



PRECIO \$280

FECHA 26 / 10 / 23

CALIFICACIÓN

9 / 10