

Changyu Noble Dragón

IDENTIDAD

Bodega	Changyu
Nombre	Noble Dragón
Uvas	Cabernet Sauvignon (40 %)
Ubicación	China
Categoría	Vino Tinto

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.00 %

COMENTARIO

Comentario El grupo ChangYu es el cuarto productor mundial, compró en 2015 el 75 % de la bodega navarra Marqués de Atrio, desde donde se importan y venden estos caldos a restaurantes y lineales de grandes cadenas de distribución como Carrefour, han detallado a Efeagro fuentes de la bodega. Tras entrar en los mercados de Francia, Alemania y Reino Unido, la estrategia de ChangYu Pioneer Wine es llegar al consumidor español a través de alianzas y por su relación calidad-precio.

Según ha informado la compañía, el precio de venta al público de este vino es de unos diez euros y ha logrado importantes méritos entre expertos como la británica Jancis Robinson, que le concedió 16 puntos en una escala de 20. El crítico del Daily Telegraph Jonathan Ray apuntó que este grupo marca la tendencia del sector y "está preparado para competir perfectamente con los vinos franceses".

Las características del Noble Dragón

Cada año se producen 450 millones de botellas de este vino, un tinto que procede de la ciudad de Yantai, en la provincia china de Shandong. Está compuesto por un 40 % de uva de Cabernet Sauvignon y un 60 % de Cabernet Gernischt, una variedad en la que radica su singularidad, pues es desconocida en España y es la antecesora de la Cabernet Franc. En China, esta uva fue introducida a finales del siglo XIX y, en estos momentos, se considera extinta en su país de origen, Francia, aunque es similar en un 99 % a la Carmenere. El "ChangYu Noble Dragón" posee una graduación de 12 grados y su proceso de envejecimiento se dilata durante seis meses en barricas de roble.

CATAS (1)



Changuy Noble Dragón

Fecha **31 de enero de 2018**
Catador Curso De Cata
Puntuación 82.0
Platos Carnes rojas, pastas y cualquier plato de comida asiática.
Notas color rojo rubí, la nota frutal y su especiado con un seco final; según los expertos, su balanceo entre madera y fruta se percibe en aroma y en boca y, por ello, combina con
Visual Rojo rubí, capa baja, limpio y brillante
Olfato Aromas vegetales y a pimienta. Al agitar ciertos toques a coliflor
Boca Toque de polen, poco ácido y taninos inexistentes.
Persistencia muy baja.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
31/1/18	Consumido		

