



CHÂTEAU CASTERA
CRU BOURGEOIS
A.O.C. MÉDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble Francés (30% nuevas).

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Bello color granate, con lágrimas grasas.



Agradable, caluroso y muy afrutado, con notas de cerezas, ciruelas negras, moras, especias dulces (pan de especias, nuez moscada, vainilla, clavo y pimienta dulce) y madera fina. El todo es agradable y complejo.



Ataque suave y fresco, con taninos finos y de buena calidad, tiene notas afrutadas y la persistencia aromática es buena, su retrogusto presenta notas de cuero curtido.



Se recomienda acompañar con: carnes de caza, un faisán rostizado, un buen plato de quesos o pastas en salsa de champiñones, quesos semi-duros como gouda, edam o fontina.

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

La Bodega

Con una historia de más de nueve siglos los viñedos de Château Castera se remontan al principio de la época Feudal en el Castillo de Castera. Con 63 hectáreas la bodega está situada en la región del Médoc en Burdeos, Francia. Es uno de los territorios privilegiados para producir vino, el suelo está compuesto de grava, arcilla y es rico en piedra caliza. Además, la zona está entre el Polo Norte y el Ecuador. Al norte de Burdeos la región se encuentra rodeada por el Océano Atlántico y la ribera izquierda del Río Gironde, lo que le brinda irrigación natural a los viñedos.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com