



CALVET CELEBRATION BRUT ROSÉ BURDEOS, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado Espumoso.

Variedades: 90% Cinsault-Garnacha, 10% Moscatel.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Fermentación alcohólica con temperaturas controladas a 16-18 °C. Seguido de una segunda fermentación en botellas durante 9 meses antes del degüelle y la dosificación.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 9 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosa pálido brillante.



Nariz fina y elegante con notas de frutos rojos, predomina la fresa.



Paladar cremoso, notas dominantes de leche de fresa, notas florales en el final, longitud agradable.



Perfecto como aperitivo. Sus notas afrutadas también complementarán delicadas tartas y cócteles de frutas.



La Bodega

Calvet es un negociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com